Cuocipappa Sanovapore

PureSteam Cooker

El Cocinero Sano Vapor

Coze Papa Vapor Saudável

Babykostkokare Sund Ånga

Cuiseur de Bouillie VapeurSaine

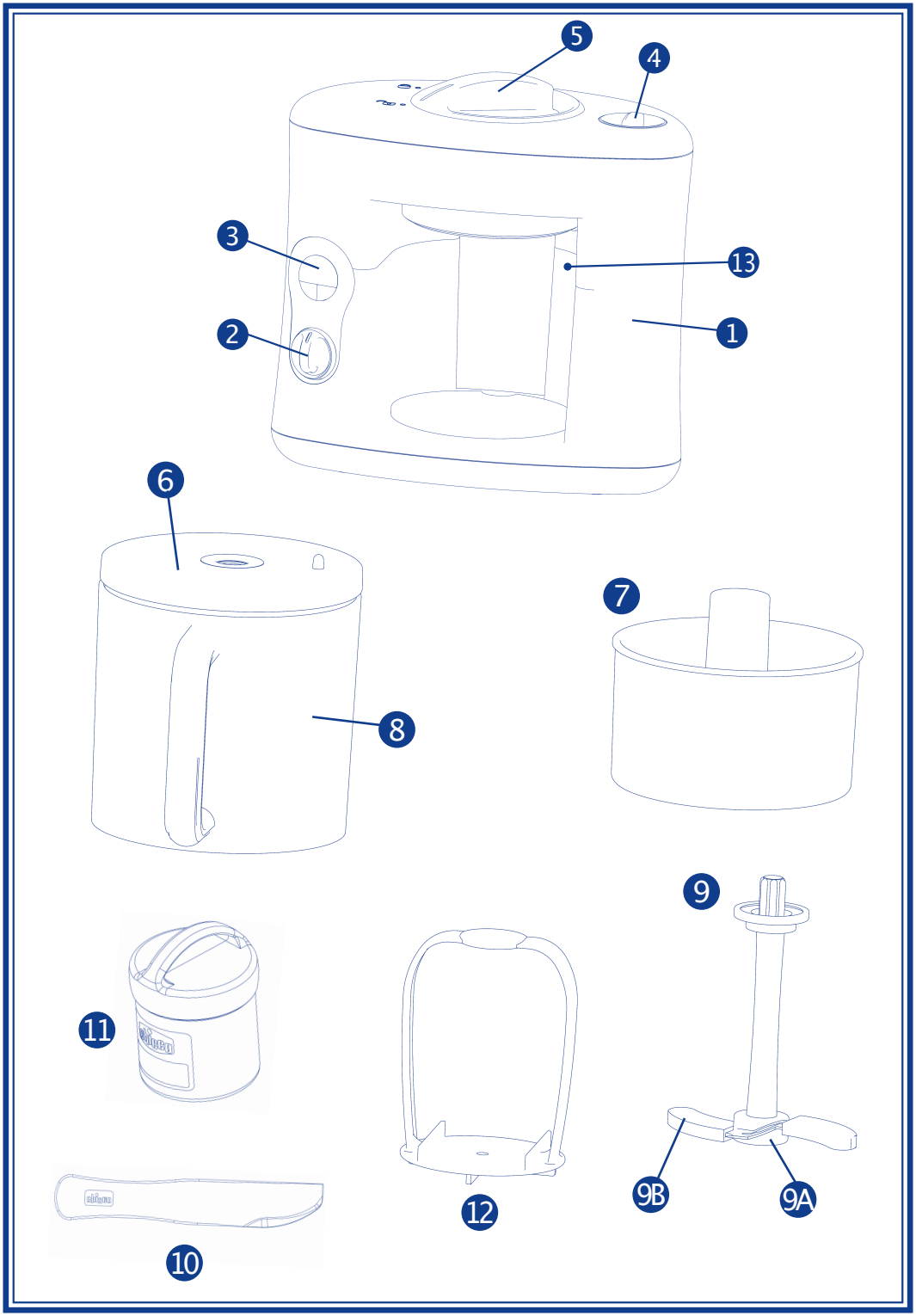
Breikocher Gesundes Garen

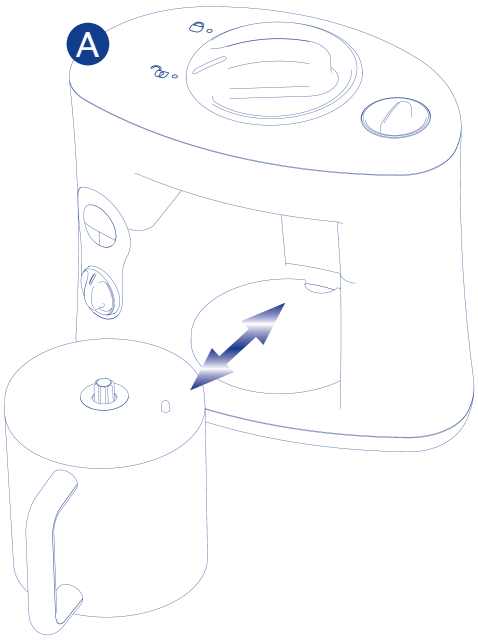
Keukenrobot Gezonde Stoom

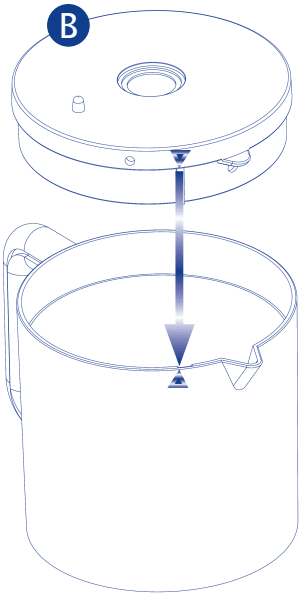
Πολυσυσκευή κουζίνας Υγιεινός Ατμός

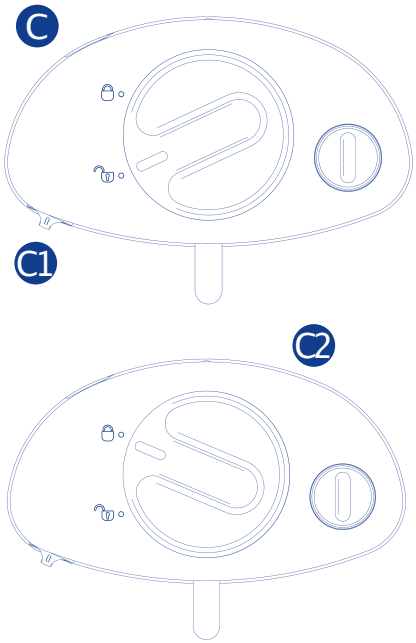
Sağlıklı Buhar Mama pişirici mutfak blenderi

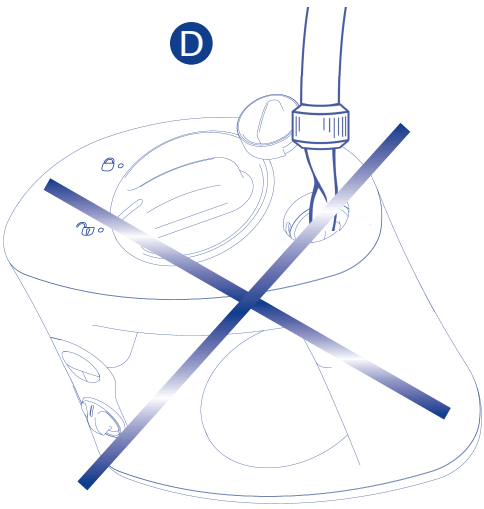
Cuocipappa “Здоровая Пища”


5
4
3
13
2
1
6
7
8
9
11
12
9B
9A
10


A


B


C
C1
C2


D

(IT) Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.
Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta delle sanzioni amministrative di cui al D.lgs. n. 22/1997 (art.50 e seguenti del D.lgs 22/97).Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

(GB) This product complies with EU Directive 2002/96/EC.
The crossed bin symbol on the appliance indicates that the product, at the end of its life, must be disposed of separately from domestic waste, either by taking it to a separate waste disposal site for electric and electronic appliances or by returning it to your dealer when you buy another similar appliance. The user is responsible for taking the appliance to a special waste disposal site at the end of its life. If the disused appliance is collected correctly as separate waste, it can be recycled, treated and disposed of ecologically; this avoids a negative impact on both the environment and health, and contributes towards the recycling of the product's materials. For further information regarding the waste disposal services available, contact your local waste disposal agency or the shop where you bought the appliance.

(FR) Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.
Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil indique que ce produit, à la fin de sa propre vie utile, devra être traité séparément des autres déchets domestiques ; il faudra donc l'apporter dans un centre de collecte sélective pour les appareillages électriques et électroniques, ou bien le remettre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareillage équivalent. L'utilisateur est responsable du retour de l'appareil, à la fin de sa vie, aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective adéquate, visant à envoyer l'appareil que l'on n'utilise plus au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets, ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

(DE) Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC.
Die durchgestrichene Abfalltonne, die auf diesem Gerät abgebildet ist, bedeutet, dass dieses Produkt nach dem Ende seiner Betriebszeit getrennt von den Haushaltsabfällen zu entsorgen ist. Entweder sollte es an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abgegeben werden oder, bei Kauf eines neuen Geräts, dem Verkäufer zurückgegeben werden. Der Verbraucher ist in jedem Falle verantwortlich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts nach Ende der Betriebszeit. Nur bei Abgabe des Geräts an einer geeigneten Sammelstelle ist es möglich das Produkt so zu verarbeiten, zu recyceln und umweltgerecht zu entsorgen, dass einerseits Werkstoffe und Materialien wieder verwendet werden können und andererseits negative Folgen für Umwelt und Gesundheit ausgeschlossen werden. Nähere Auskunft bekommen Sie bei ihrem örtlichen Amt für Abfallentsorgung oder in der Verkaufsstelle dieses Geräts.

(ES)Este producto es conforme a la Directiva 2002/96/EC.
El símbolo de la papelera barrada que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá eliminarse separadamente de los desechos domésticos y por lo tanto deberá entregarse a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o al vendedor cuando compre un nuevo aparato similar. El usuario es responsable de entregar el aparato agotado a las estructuras apropiadas de recogida. La adecuada recogida selectiva para el envío sucesivo del aparato fuera de uso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el producto. Para informaciones más detalladas inherentes a los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de desechos, o a la tienda donde compró el aparato.

(PT) Este produto é conforme à Directiva EU 2002/96/EC.
O símbolo do lixo com a barra contido no aparelho indica que o produto, ao terminar a própria vida útil, deve ser eliminado separadamente dos lixos domésticos, e deve ser levado a um centro de recolha diferenciada para aparelhagens eléctricas e electrónicas ou entregue ao revendedor onde for comprada uma nova aparelhagem equivalente. O utente é responsável pela entrega do aparelho às estruturas apropriadas de recolha no fim da sua vida útil. A recolha apropriada diferenciada para o posterior encaminhamento do aparelho inutilizado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e facilitar a reciclagem dos materiais com os quais o produto é composto.Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, procure o serviço local de eliminação de lixos, ou dirija-se à loja onde foi efectuada a compra.

(NL) Dit product is conform de EU-richtlijn 2002/96/EC.
Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product op het einde van zijn levenscyclus afzonderlijk van het gewoon huishoudelijk afval moet worden afgedankt en hiervoor naar een centrum voor gescheiden afvalophaling voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur wordt gebracht of wordt terugbezorgd aan de verkoper op het moment waarop een nieuw gelijkaardig apparaat wordt aangekocht. De gebruiker is er verantwoordelijk voor het apparaat op het einde van de levenscyclus naar een structuur voor afvalophaling te brengen. De correcte gescheiden afvalophaling met oog op de daaropvolgende recyclage, verwerking en milieuvriendelijke afdanking van het apparaat draagt bij tot het voorkomen van mogelijke negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid en bevordert de recyclage van de materialen waaruit het product is samengesteld. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit product en de beschikbare ophaalsystemen, wendt u zich tot de lokale dienst voor afvalophaling of de winkel waar u het product hebt gekocht.

(GR) Το προϊόν αυτό είναι σύμφωνο με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 2002/96/EC
Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο που υπάρχει στη συσκευή υποδεικνύει ότι το προϊόν, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του πρέπει να διατίθεται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίματα και να μεταφέρεται σε κάποιο κέντρο συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών ή να επιστρέφεται στον μεταπωλητή κατά την αγορά μιας καινούργιας αντίστοιχης συσκευής. Ο χρήστης έχει την ευθύνη μεταφοράς της συσκευής στον κατάλληλο χώρο συλλογής κατά το τέλος της ωφέλιμης ζωής της. Η κατάλληλη διαδικασία συλλογής επιτρέπει την ανακύκλωση, επεξεργασία και οικολογική διάθεση των άχρηστων συσκευών και συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, παρακαλούμε απευθυνθείτε στις κατά τόπους δημόσιες υπηρεσίες καθαριότητας ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

(TR) Bu ürün EU 2002/96/EC Direktifine uygundur.
Cihazın üzerinde bulunan üzeri çizili sepet sembolü, ürünün kullanım ömrünün sonunda ev atıklarından ayrı olarak bertaraf edilmesi gerektiği doğrultusunda, elektrikli ve elektronik cihazların yeniden dönüfltürülmesi için ayrıfltırmalı bir çöp toplama merkezine götürülmesi veya benzer yeni bir cihaz satın alındığında ürünün satıcıya teslim edilmesi gerektiğini belirtir. Kullanıcı, cihazın kullanım ömrünün sonunda, cihazın uygun toplama merkezlerine tesliminden sorumludur. Kullanım ömrünün sonuna ulaflmıfl cihazın çevreye uygun yeniden dönüfltürülme, ifllenme ve bertaraf edilmesine yönelik uygun ayrıfltırmalı çöp toplama, çevre ve sağlık üzerindeki olası olumsuz etkilerin önlenmesine katkıda bulunur ve ürünün oluflturduğu malzemelerin yeniden dönüfltürülmesini sağlar. Mevcut çöp toplama sistemleri ile ilgili daha detaylı bilgi için yerel atık bertaraf etme hizmetine veya ürünü satın almıfl oldu¤unuz mağazaya baflvurunuz.

(SE) Denna produkt stämmer överens med Direktiv EU 2002/96/EC.
Symbolen med en överkryssad korg på apparaten indikerar, att produkten i slutet av dess livslängd skall separeras från hushållsavfallet. Den skall tas till en uppsamlingsplast för elektriska och elektroniska apparater eller lämnas tillbaka till återförsäljaren när man köper en liknande produkt. Användaren är ansvarig för att apparaten i slutet av dess livslängd lämnas över till en lämplig uppsamlingsplats. En lämplig sorterad avfallshantering gör att apparaten kan återvinnas för sortering och hantering som står i överensstämmelse med miljöbestämmelserna och därigenom bidrar till att negativa effekter på miljön och hälsan undviks och underlättar återvinning av materialen som produkten består av. För en mer detaljerad information gällande disponibla uppsamlingssystem så vänd Er till lokala avfallshanterare eller till affären där produkten köptes.

(BГ) Този продукт е в съответствие с Директива ЕU 2002/96/EC
Символът, изобразяващ зачертан контейнер, поставен върху уреда посочва, че апарата, след крайната му употреба, поради необходимостта да бъде третиран отделно от домакинските отпадъци, трябва да бъде предаден в специалните депа за разделно събиране на електрически и електронни аппарати или върнато в магазина при закупуването на нова еквивалентна апаратура. Потребителят е отговорен за предаването на излезлия от употреба апарат в определените депа за събиране. Правилното разделно събиране, целящо следващо пренасочване на апарата оставен за рециклиране, третиране и съобразено екологично изхвърляне, допринася за предотвратяването на евентуални вредни въздействия върху здравето и околната среда и улеснява рециклирането на материалите, от които е съставен апарата. За по-подробна информация , относно депата за събиране на разположение, се обърнете към местните компетентни органи или към магазина, от който сте извършили покупката.

I Cuocipappa Sanovapore

Prima dell'uso, leggere e conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore riferimento.

INDICE

I. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO
II. CONTENUTO CONFEZIONE
III. LEGENDA
IV. AVVERTENZE E MISURE DI SICUREZZA
V. PREPARAZIONE DEL PRODOTTO
VI. ISTRUZIONI PER L'USO
VII. PULIZIA E MANUTENZIONE
VIII. VASETTI PER OMOGENEIZZATI
IX. ANOMALIE
X. DATI TECNICI

I. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

Gentile cliente,
Ti ringraziamo e ci congratuliamo per la tua scelta; con Cuocipappa Sanovapore hai acquistato un elettrodomestico sicuro e ideale per preparare la pappa al tuo bambino e accompagnarlo durante tutto il periodo dello svezzamento.
Il vapore è il modo più naturale che c'è di cucinare; è per questo che Cuocipappa Sanovapore cucina a Vapore Intenso perché mantiene al meglio i principi nutritivi degli alimenti preservandone le caratteristiche organolettiche e, soprattutto, il sapore.
Di volta in volta potrai dare al tuo bimbo la pappa che più gli piace scegliendo in tutta tranquillità tra le ricette proposte nel ricettario che trovi nella confezione perché sono state selezionate grazie all'aiuto di pediatri specialisti della nutrizione e di mamme come te.
Se poi queste ricette non bastassero, puoi sempre personalizzartele secondo i gusti del tuo bimbo componendone e inventandone di nuove: basta solo scegliere gli ingredienti che preferisci, freschi e genuini, e a prepararli ci penserà Cuocipappa Sanovapore. Inoltre, grazie allo speciale design delle lame, Cuocipappa Sanovapore omogeneizza riducendo la quantità di bollicine d'aria che sono fonte di coliche per tuo bambino. In più, potrai sminuzzare a piacere la pappa del tuo bimbo ottenendo omogeneizzati della densità che preferisce. Inoltre, per venire poi in contro alle tue esigenze potrai sempre conservare la pappa che hai preparato in frigorifero grazie ai pratici vasetti contenuti nella confezione e quando deciderai di servirla al tuo bimbo, ti basterà riscaldarla con la funzione di scongelamento e riscaldamento del Cuocipappa Sanovapore (seguire le indicazioni riportate di seguito per sapere come fare queste operazioni).

II. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1 Robot da cucina Cuocipappa Sanovapore.
1 Cestello trasparente per la cottura degli alimenti.
1 Cestello per riscaldare i vasetti della pappa.
1 Separatore trasparente da utilizzare quando si omogeneizza/trita gli alimenti.
1 Spatola per raccogliere la pappa dal boccale.
1 Manuale istruzioni d'uso.
1 Ricettario.
2 Vasetti per la conservazione della pappa.
2 Cappucci protezione lame

III. LEGENDA

1 BASE
2 MANOPOLA ACCENSIONE/SPEGNIMENTO CALDAIA/MOTORE
3 DISPLAY LUMINOSO
4 COPERCHIO CALDAIA
5 MANOPOLA DI FISSAGGIO BOCCALE
6 COPERCHIO TRASPARENTE DEL BOCCALE
7 CESTELLO COTTURA
8 BOCCALE
9 GRUPPO LAME
9a LAME
9b CAPPUCCI DI PROTEZIONE LAME
10 SPATOLA
11 VASETTI PER OMOGENEIZZATI
12 CESTELLO RISCALDA VASETTI PER OMOGENEIZZATI
13 FORO USCITA VAPORE

IV. AVVERTENZE E MISURE DI SICUREZZA

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- L'installazione elettrica del locale deve essere conforme alle norme di sicurezza vigenti.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente facilmente accessibile.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico e deve essere utilizzato conformemente alle istruzioni d'uso. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altro liquido.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Non toccare l'apparecchio se questo cade accidentalmente in acqua; staccare subito la spina e non utilizzarlo successivamente, rivolgersi a personale tecnicamente competente e qualificato o a Artsana S.p.A.
- In caso di guasto e / o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina dalla presa di corrente, non tentare di manometterlo ma rivolgersi esclusivamente a personale tecnicamente competente e qualificato a Artsana S.p.A.
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare sempre che il prodotto e tutti i suoi componenti non siano danneggiati. In caso contrario non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi a personale qualificato o al rivenditore.
- Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza (vedi dati di targa posti sotto l'apparecchio) corrispondano a quelli della vostra rete elettrica.

  - Attenzione: per motivi di sicurezza, l'apparecchio deve sempre essere collegato ad un impianto provvisto di un efficiente collegamento di terra.
- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia sempre staccata dalla presa di corrente e che l'apparecchio si completamente freddo prima di spostarlo, riporlo, pulirlo, fare operazioni di manutenzione o tra un utilizzo e l'altro.
- Posizionare sempre l'apparecchio solo su superfici piane e stabili. Non appoggiare mai l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, cucine a gas o piastre elettriche, o su superfici delicate o a portata dei bambini
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i componenti (in particolare il boccale trasparente e la base) siano correttamente assemblati.
- Si sconsiglia di utilizzare questo apparecchio, per tri-

tare alimenti particolarmente duri, come ad esempio cibi ancora surgelati in quanto le lame si potrebbero danneggiare in modo irreparabile.

⚠ - Durante la fase di riscaldamento e cottura a vapore, dal boccale fuoriesce vapore bollente che potrebbe essere causa di scottature e la caldaia, il contenitore e tutte le parti a contatto con il vapore diventano molto calde: prestare sempre la massima attenzione e manipolare l'apparecchio con cautela.

- Non aprire o cercare di aprire i coperchi della caldaia e del boccale durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Fare sempre particolare attenzione quando si maneggia il gruppo lame; le lame sono molto taglienti. Rimuovere sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di accedere alle lame.
- Al fine di evitare l'eventuale ossidazione delle lame pulire a fondo ed asciugare accuratamente il gruppo lame subito dopo ogni utilizzo.
- L'apertura dell'apparecchio è possibile solo con l'ausilio di utensili speciali. Per la eventuale sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi esclusivamente a personale tecnicamente qualificato o a Artsana S.p.A.
- Riparazioni errate, eseguite da personale non qualificato, possono causare danni o infortuni agli utilizzatori.
- Per lo smaltimento dell'imballo degli accessori soggetti ad usura o dell'apparecchio stesso, operare la raccolta differenziata facendo riferimento alle specifiche legislazioni vigenti in ogni paese.
- Apparecchio conforme ai requisiti delle direttive CE di pertinenza e successivi aggiornamenti.
- L'apparecchio, i suoi accessori e gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, scatole cartone, ecc.) non sono giocattoli pertanto non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Questo apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza
I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio

V. PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO: togliere dall'apparecchio e dagli accessori gli imballi e rimuovere il manuale di istruzioni, il ricettario e i fogli contenenti le avvertenze che vanno letti attentamente e conservati per futuro riferimento.

⚠ IMPORTANTE: è buona norma che ogni prodotto destinato a venire in contatto con sostanze alimentari venga sempre pulito accuratamente prima e subito dopo ogni uso.

Lavare accuratamente tutti i componenti di plastica tranne la base(1).
Per pulire la caldaia, prima del primo uso preparare l'apparecchio come indicato al capitolo VI. ISTRUZIONI PER L'USO ed effettuare un ciclo di cottura a vuoto inserendo 150 ml di acqua potabile di rubinetto nella caldaia. Impostare 30 minuti come tempo di cottura. A fine cottura lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi rimuovere il boccale (8) e buttare via l'acqua residua rimasta nel boccale. Prima di effettuare il ciclo di pulizia verificare di aver rimosso dal boccale (8) gli eventuali componenti contenuti all'interno ad eccezione del cestello di cottura (7).

⚠ ATTENZIONE! A fine riscaldamento l'apparecchio è molto caldo, prestare la massima attenzione.

VI. ISTRUZIONI PER L'USO

IL BOCCALE

Per sbloccare e rimuovere il boccale (8) dalla base (1):

i. Posizionare la manopola di accensione / spegnimento (2) in posizione centrale in corrispondenza dello "0".

⚠ Nota: per motivi di sicurezza, il boccale (8) con coperchio deve essere rimosso solo se la manopola di accensione / spegnimento (2) è posta in corrispondenza dello "0".

ii. Ruotare la manopola di fissaggio boccale (5) in senso antiorario (fig. C1) ed estrarre il boccale (8) dalla sua sede sfilandolo e tirandolo indietro (fig.A).

Per aprire il coperchio trasparente del boccale (6):

i. Rimuovere il coperchio trasparente del boccale (6) sollevandolo.

Per chiudere il coperchio trasparente del boccale (6):

i. Inserire il coperchio nel boccale (6) avendo cura di far coincidere le tacche di riferimento (fig.B).

Per inserire il boccale con coperchio nella base:

i. Afferrare il boccale dalla maniglia e infilarlo nella base come indicato (fig.A) avendo cura di posizionarlo bene in fondo al suo alloggiamento (se posizionato correttamente, il boccale si fissa sull'apposito rialzo ricavato nella base d'appoggio).
ii. Ruotare la manopola di fissaggio (5) in senso orario (fig. C2) per bloccare il boccale (8).

⚠ ATTENZIONE! Per motivi di sicurezza, la funzione di cottura non deve mai essere attivata se:
1) il cestello di cottura (7) o il cestello riscalda vasetti per omogeneizzati (12) non sono inseriti nel boccale (8);
2) il coperchio trasparente del boccale (6) non è posizionato correttamente sul boccale (8);
3) il boccale (8) così assemblato non è inserito nella base (1)

IL GRUPPO LAME

⚠ Per fissare il gruppo lame (9) al boccale (8):

i. Verificare che i cappucci di protezione lame (9b) non siano fissati al gruppo lame (9).
ii. Afferrare con cautela il gruppo lame (9) e inserirlo nel boccale (8) facendo attenzione a centrarlo bene sul perno metallico che spunta sul fondo del boccale (8).

Per rimuovere il gruppo lame (9) dal boccale (8):

i. Estrarre il gruppo lame (9) dal boccale (8) sollevandolo.

⚠ **ATTENZIONE!**
Prestare sempre molta attenzione alle lame in quanto sono molto affilate. Quando il gruppo lame non è inserito nel boccale, proteggere le lame con gli appositi cappucci di protezione lame (9b) e riporre il gruppo lame in un luogo sicuro fuori dalla portata dei bambini.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO VERIFICARE SEMPRE CHE:

- sia stato rimosso ciascun cappuccio di protezione gruppo lame (9b);
- il gruppo lame (9) sia correttamente inserito nel boccale (8);
- il boccale (8) sia correttamente bloccato sulla base (1) e la manopola di fissaggio boccale (5) sia correttamente bloccata nella posizione di chiusura (fig. C2).

LA PREPARAZIONE DELLA PAPPA
COME SI CUOCE

Cuocipappa Sanovapore cuoce a vapore frutta, verdura, carne, pesce, riso, ecc.
Il suo sistema di cottura a **Vapore Intenso**, convoglia e mantiene il flusso di vapore nel cestello; per questo è ideale per lo svezzamento dei bambini, in quanto permette di conservare l'apporto proteico e vitaminico degli alimenti.
Il processo di cottura si interrompe automaticamente all'esaurimento dell'acqua inserita nella caldaia.
Per stabilire i corretti tempi di cottura, fare riferimento al ricettario fornito.

⚠ Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e che la leva dell'interruttore sia verticale, in corrispondenza dello "0".

- Svitare il coperchio caldaia (4) ruotandolo in senso antiorario e sollevarlo.
- Versare l'acqua nella caldaia utilizzando un vasetto per omogeneizzati (11) come dosatore.

⚠ ATTENZIONE! Non inserire mai acqua nella caldaia direttamente dal rubinetto (fig.D).

- Non riempire mai la caldaia eccessivamente ed in ogni caso mai oltre la guarnizione posta all'imboccatura.
- Chiudere a fondo il coperchio della caldaia ruotandolo in senso orario.
- Staccare dalla base (1) il boccale (8)e togliere il coperchio trasparente (6).
- Estrarre il cestello cottura (7) dal boccale (8).
- Inserire gli alimenti tagliati a dadini o rondelle nel cestello cottura (7) avendo cura di non riempirlo eccessivamente. Si raccomanda di non superare il bordo superiore del cestello e di non pressare gli alimenti.
- Inserire il cestello (7) nel boccale(8) e chiudere il coperchio (6), quindi fissare il boccale (8) alla base (1) come indicato alla sezione: BOCCALE.
- Inserire la spina nella presa di corrente; così facendo si accende il display (3) con evidenziate le cifre "00"; questo indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica e pronto all'uso.

⚠ ATTENZIONE!ATTENZIONE! Non utilizzare mai la funzione di cottura senza aver inserito nel boccale (8) il cestello cottura (7).

- Selezionare il tempo di cottura desiderato utilizzando gli appositi tasti (▲ per aumentare il tempo di cottura; ▼ per diminuirlo). Il tempo di cottura può variare da 1 a 30 minuti massimo (se non si programma un tempo di cottura specifico, il Cuocipappa Sanovapore automaticamente selezionerà un tempo di cottura di 30 minuti).
- Attivare la funzione di cottura a vapore ruotando la manopola di accensione (5) verso sinistra: sul display (3) si accenderà il pittogramma che indica che la caldaia è in funzione e allo stesso tempo verrà visualizzato il conto alla rovescia che indica quanto tempo manca alla fine della cottura.
- Il processo di cottura si interrompe automaticamente una volta terminato il conto alla rovescia: quando accade ciò, il Cuocipappa Sanovapore emette un segnale acustico (5 "bip" consecutivi) e sul display (3) lampeggia il simbolo .
- Se l'acqua nella caldaia si esaurisce prima dello scadere del tempo di cottura selezionato, il Cuocipappa Sanovapore interrompe automaticamente il processo di cottura emettendo un allarme acustico (un "bip" continuo per 10 secondi): sul display si spegne l'icona che indica la cottura e cominciano a lampeggiare l'icona "aggiungere acqua" e quanto rimane ancora del tempo di cottura selezionato all'inizio.
- Nel caso in cui si volesse modificare il tempo di cottura una volta che la cottura sia già cominciata, è sufficiente premere i pulsanti ▲ o ▼ (mai oltre 30 minuti).
- Terminata la cottura, ruotare la manopola di accensione (2) nella posizione centrale in corrispondenza dello "0".
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il boccale (8) dalla base (2) e aprire il coperchio trasparente (6) prestando molta attenzione in quanto queste parti potrebbero essere molto calde (vedere la sezione: BOCCALE).
- Estrarre il cestello cottura (7) dal boccale (8) utilizzando un comune guanto da forno o una presina e prestando la massima attenzione perché potrebbe scottare.
- L'acqua di cottura depositata sul fondo del boccale può esser buttata via o conservata, in base alle proprie preferenze o seguendo i consigli del ricettario.

⚠ ATTENZIONE: per rimuovere l'eventuale acqua rimasta nella caldaia, aspettare sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente (in modo particolare la caldaia). Evitare che durante lo svuotamento della caldaia il liquido residuo contenuto al suo interno esca dal foro uscita vapore (13) tenendolo chiuso con un dito.

⚠ ATTENZIONE questa operazione deve essere effettuata solo a caldaia completamente fredda.

COME SI OMOGENEIZZA

Il Cuocipappa Sanovapore permette di omogeneizzare tutti gli alimenti solitamente utilizzati per lo svezzamento: frutta, verdura, carne, pesce, riso, ecc.
Grazie allo speciale design delle sue lame, negli omogeneizzati che prepara Cuocipappa Sanovapore si riduce la quantità di bollicine d'aria che sono causa di coliche per i bimbi.

⚠ Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e che la manopola di accensione (2) sia verticale, in corrispondenza dello "0".

- Staccare dalla base (1) il boccale (8) e togliere il coperchio (6) (vedere la sezione: BOCCALE).
- Estrarre il cestello cottura (7) dal boccale (8) (se caldo, maneggiare il cestello cottura come indicato nella sezione COME SI CUOCE).
- Assicurarsi del corretto assemblaggio del gruppo lame (9) (e che ciascun cappuccio di protezione (9b) sia stato rimosso; vedere la sezione: GRUPPO LAME).
- Versare nel boccale (8) alimenti tagliati a dadini o rondelle.

⚠ ATTENZIONE! Per un corretto funzionamento dell'apparecchio non inserire mai nel boccale (8) alimenti duri (per esempio congelati) o una quantità di cibo superiore a quella contenuta del cestello di cottura.

- Inserire il coperchio trasparente (6) sul boccale (8) e fissare il boccale sulla base (1) (vedere la sezione: BOCCALE).
- Inserire la spina nella presa di corrente; così facendo si accende il display (3) con evidenziate le cifre "00"; questo indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica e pronto all'uso.
- Selezionare la funzione di omogeneizzazione ruotando a fondo la manopola di accensione (2) verso destra; sul display (3) a destra si accenderà una spia che indica che le lame (9a) sono in funzione.

⚠ Per ridurre gli alimenti alla consistenza desiderata, mantenere la manopola (2) in questa posizione per circa 10 secondi e rilasciarla per altri ca. 10

secondi nella posizione verticale; ripetere questa operazione più volte aggiungendo se necessario del liquido. Si consiglia di attendere almeno 10 secondi tra un azionamento e l'altro e di non azionare le lame per un periodo di tempo superiore a 10 secondi.

- Per rimuovere la pappa dal boccale (8) utilizzare la pratica spatola (10) inclusa nella confezione. Non usare le mani in quanto le lame (9a) sono molto taglienti.

⚠ Si raccomanda di verificare sempre la temperatura degli alimenti e di uniformarla mescolandoli un pò prima di somministrarli al bambino.

COME SI RISCALDANO E SCONGELANO GLI ALIMENTI

Cuocipappa Sanovapore, grazie al suo "vapore intenso" consente di riscaldare e di scongelare pappe preparate in precedenza.

Se si riscaldano pappe conservate nel vasetto

- Per preparare il Cuocipappa Sanovapore a riscaldare le pappe, seguire le istruzioni descritte alla sezione: COME SI CUOCE. In dettaglio: a) inserire nel cestello riscalda vasetti per omogeneizzati (12) il vasetto per omogeneizzati (11) senza coperchio; b) inserire il cestello riscalda vasetti con dentro il vasetto all'interno del boccale vuoto facendo attenzione a centrare il perno situato sul fondo del boccale nella apposita sede sotto al cestello riscalda vasetti. Non inserire vasetti di dimensione superiore a quelle del cestello porta vasetti.
- Nota Bene: la quantità di acqua da inserire nella caldaia per riscaldare o scongelare varia a seconda della temperatura e della quantità di pappa da riscaldare, pertanto occorre seguire queste indicazioni di massima:

- Riscaldare: per 80 g di alimento occorrono circa 15 minuti di cottura; per 120 g di alimento occorrono circa 20 minuti; se la pappa è inserita in vasetti appena estratti dal frigorifero, raddoppiare questi tempi.
- Scongelare: impostare il tempo di cottura a 20 minuti circa; a seconda della compattezza e della quantità di pappa da scongelare potrebbe essere necessario ripetere questa operazione. Una volta che la pappa è scongelata, si può procedere alla sua cottura / riscaldamento seguendo le indicazioni specifiche.
- Terminato il ciclo di riscaldamento, estrarre il cestello riscalda vasetti prestando la massima attenzione in quanto potrebbe essere molto caldo. Si consiglia di maneggiarlo con guanti o presine da forno.

  Se si riscaldano alimenti a pezzetti
- Per preparare il Cuocipappa Sanovapore a riscaldare alimenti a pezzetti, seguire le istruzioni descritte alla sezione: COME SI CUOCE. Per i tempi di riscaldamento, seguire quanto indicato per le pappe conservate nel vasetto.

⚠ ATTENZIONE! Per motivi di ordine igienico e biologico non riscaldare mai i cibi più di una volta o per un periodo di tempo superiore ad un'ora.

VII. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per una corretta pulizia del Cuocipappa Sanovapore è necessario procedere separando il boccale (8) ed i suoi accessori dalla base (1).

⚠ ATTENZIONE! Non immergere o bagnare mai la base (1) con acqua o altri liquidi. Mai porre la base (1) sotto l'acqua corrente.

PULIZIA DEL GRUPPO BASE / CALDAIA / MOTORE

Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica staccando la spina dalla presa di corrente.
Lasciar raffreddare l'apparecchio.
Pulire l'apparecchio unicamente con un panno umido.
Non inserire la base (1) in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente o immergerla in liquidi.

PULIZIA DEL BOCCALE E DEGLI ACCESSORI IN PLASTICA

Il boccale (8) e gli altri accessori in plastica (coperchio, cestello, manico, spatola, vasetti per omogeneizzati, cestello riscalda vasetti) devono essere lavati a mano con un comune detergente per stoviglie (non utilizzare prodotti abrasivi).

⚠ Si raccomanda di lavare il boccale (8) solo dopo aver rimosso il gruppo lame (9) o i componenti eventualmente contenuti al suo interno.

PULIZIA DEL GRUPPO LAME

Per evitare/ridurre il rischio di ossidazione e corrosione delle lame, la pulizia e asciugatura del gruppo lame (9) deve essere sempre effettuata subito dopo ogni utilizzo.
Prima di rimuovere il gruppo lame (9) dal boccale (8), risciacquarlo abbondantemente e rimuovere i residui di cibo.
Smontare il gruppo lame (9) come indicato nelle istruzioni per l'uso alle sezione dedicata al gruppo lame.
Sfilare ciascun cappuccio di protezione lame (9b) (qualora fossero ancora montati).

⚠ Pulire la superficie delle lame (9a) con acqua e sapone o detersivo neutro facendo molta attenzione alla parte tagliente. Detergenti aggressivi, come per esempio candeggina o varechina, possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo e ossidandolo irreparabilmente.

⚠ E' assolutamente da evitare l'uso di detersivi che contengano cloro o suoi composti.

Risciacquare con abbondante acqua corrente e asciugare subito con un panno morbido (non abrasivo).
Non lavare le lame in lavastoviglie perché l'ambiente umido all'interno di questa, unito alla presenza di sali, può provocare fenomeni ossidanti.

MANUTENZIONE DELLA CALDAIA

Durante il normale utilizzo dell'apparecchio all'interno della caldaia si formano depositi di calcare che accumulandosi potrebbero pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio, pertanto devono essere periodicamente rimossi.
Per effettuare questa operazione non utilizzare prodotti decalcificanti (liquidi, polveri, pastiglie, ecc.) normalmente presenti in commercio in quanto potrebbero contenere sostanze tossiche o non idonee al contatto con gli alimenti ma procedere come indicato qui di seguito.

⚠ Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente freddo non sia collegato alla rete elettrica e che la manopola di accensione (2) sia verticale, in corrispondenza dello "0".

Svitare il coperchio della caldaia (4) in senso antiorario.
Riempire la caldaia con acqua ed aceto bianco in parti uguali utilizzando un vasetto per omogeneizzati (11) come dosatore.
Non riempire mai la caldaia eccessivamente ed in ogni caso mai oltre la guarnizione posta all'imboccatura.
Lasciar riposare per almeno una notte.
Svuotare e risciacquare bene la caldaia. Evitare che durante lo svuotamento della caldaia il liquido residuo contenuto al suo interno esca dal foro di uscita vapore (13) tenendo chiuso con un dito.

ATTENZIONE! Questa operazione deve essere effettuata solo a caldaia completamente fredda.
In caso di depositi di calcare particolarmente resistenti o abbondanti, ripetere l'operazione aumentando la quantità di aceto.
Non inserire mai acqua nella caldaia direttamente dal rubinetto (fig. D).
Effettuare un ciclo di cottura a vuoto inserendo 150 ml di acqua potabile di rubinetto nella caldaia. Impostare 30 minuti come tempo di cottura. A fine cottura lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi rimuovere il boccale (8) buttare via l'acqua residua rimasta nel boccale come indicato a inizio della sezione VII. PULIZIA E MANUTENZIONE.
Lasciare raffreddare l'apparecchio, buttare via l'acqua residua rimasta nel boccale e lavare accuratamente il boccale (8), il vasetto per omogeneizzati (11) e il gruppo lame (9) come indicato all'inizio della sezione pulizia e manutenzione.
La frequenza con cui rimuovere i depositi di calcare dipende dall'uso più o meno intensivo del prodotto e dalla durezza dell'acqua. Più l'utilizzo del prodotto è intenso e/o più l'acqua è dura, più frequentemente deve essere rimosso il calcare.
Si consiglia di effettuare comunque le operazioni qui descritte almeno una volta ogni 15 giorni.

VIII. VASETTI PER OMOGENEIZZATI

Nella confezione del Cuocipappa Sanovapore sono inclusi 2 praticissimi vasetti per la conservazione e il trasporto degli omogeneizzati. Questi vasetti sono di plastica resistente agli urti e possono essere utilizzati sia in frigorifero sia per riscaldare la pappa (con Cuocipappa Sanovapore, a "bagnomaria" – metodo tradizionale – o nel microonde).
I vasetti sono dotati di una scala graduata per misurare i liquidi o la pappa all'interno.
Quando si utilizzano i vasetti per omogeneizzati per riscaldare la pappa seguire le seguenti indicazioni.

- Durante il riscaldamento della pappa togliere sempre il coperchio dai vasetti.
- Non mettere il vasetto direttamente su piastre riscaldanti, fiamme libere o in forno.
- Non riscaldare l'omogeneizzato più di una volta e/o per più di un'ora.

Alla fine del riscaldamento:

- Manipolare con cautela il vasetto per non scottarsi (potrebbe essere molto caldo).
- Alla fine del riscaldamento mescolare sempre l'omogeneizzato in modo da uniformarne la temperatura.
- Verificare sempre che la pappa non sia troppo calda prima di somministrarla al bambino.

IX. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

SE IL CUOCIPAPPA SANOVAPORE NON FUNZIONA

- Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il cavo e il prodotto non siano visibilmente danneggiati.
- Verificare che il display sia acceso.
- Verificare che il boccale (8) sia montato correttamente sulla base (1) (controllare che i vari indicatori siano allineati come descritto nel capitolo istruzioni per l'uso alla sezione: il boccale).
- Verificare che il coperchio trasparente (6) sia montato correttamente sul boccale (controllare che i vari indicatori siano allineati come descritto nel capitolo istruzioni per l'uso alla sezione: il boccale).
- Verificare che la manopola di fissaggio del boccale (5) sia ruotata correttamente (come descritto nel capitolo delle istruzioni per l'uso, alle sezione: il boccale).
- Se il prodotto non dovesse ancora funzionare, rivolgersi al rivenditore.

SE SI INSERISCE TROPPO CIBO O CIBO TROPPO DURO NEL CUOCIPAPPA SANOVAPORE

L'inserimento nel boccale di quantità di cibo in eccesso o di cibo particolarmente duro potrebbe causare il blocco della rotazione delle lame. In tale caso procedere come segue.

- Non insistere azionando il motore in quanto potrebbe danneggiarsi in modo irreparabile.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica staccando la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Rimuovere il boccale (8) seguendo le indicazioni nel capitolo istruzioni per l'uso alla sezione: il boccale, e con cautela sbloccare lame aiutandosi con un utensile in legno (es.: cucchiaio da cucina).
- Rimuovere la quantità di pappa in eccesso dal boccale e/o rimuovere completamente gli alimenti eccessivamente duri.

ATTENZIONE!

- Si raccomanda di non inserire mai le mani nel boccale (8) per sbloccare il gruppo lame (9), potreste ferirvi seriamente.
- L'inserimento nel boccale (8) di cibo particolarmente duro potrebbe causare la rottura delle lame con grave pericolo per l'utilizzatore.

X. DATI TECNICI

Modello: 06560
Tensione di alimentazione: 230-240 V ~ 50Hz
Potenza caldaia: 300 W
Potenza motore: 175 W
Cicli di funzionamento frullatore: 10sec. ON–10 sec. OFF

= apparecchio conforme alle direttive CE vigenti applicabili.

= ATTENZIONE!

= leggere le istruzioni

= attenzione: uscita vapore bollente

= Non smaltire questo prodotto come normale rifiuto urbano. Operare la raccolta differenziata come richiesto dalle vigenti leggi

ARTSANA si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso quanto descritto nel presente manuale di istruzioni.
La riproduzione, la trasmissione, la trascrizione nonché la traduzione in altra lingua anche parziale in qualsiasi forma di questo manuale, sono assolutamente vietate senza la previa autorizzazione scritta da parte di ARTSANA.
Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) - Italy
www.chicco.com
Made in China

SERVIZIO ASSISTENZA
Numero Verde
800-030-911
Lun- Ven 8:30 - 12:00 e 14:30 - 19:30
www.chicco.com

GB Instructions for PureSteam Cooker

Please read carefully these instructions before use and keep them for future reference.

INDEX

I. PRODUCT PRESENTATION
II. PACK CONTENT
III. KEY
IV. WARNINGS AND SAFETY MEASURES
V. HOW TO PREPARE THE EQUIPMENT
VI. HOW TO USE THE EQUIPMENT
VII. CLEANING AND MAINTENANCE
VIII. BABY FOOD JARS
IX. OPERATING ANOMALIES
X. TECHNICAL DATA

I. PRODUCT PRESENTATION

Dear Customer,
Thank you and congratulations on your purchase. PureSteam Cooker is a safe appliance that is ideal for preparing baby food throughout the weaning period.
Steaming is the most natural cooking method. This is why PureSteam Cooker uses an Intense Steam Cooking method which allows to preserve the nutritional values of food and its organoleptic characteristics, especially flavour.
You will be able to feed your baby with the food he prefers choosing recipes from the recipe book included in the package. All recipes have been selected by paediatricians specialising in nutrition and by mothers just like you.
Should these recipes not be enough, you can always modify them to meet your baby's taste and work out your own recipes using the ingredients you prefer - PureSteam Cooker will then take care of preparing baby's food for you.
PureSteam Cooker cutting blades have been specifically designed to blend food, while reducing the amount of air bubbles, which cause colic in children. You will also be able to mince or blend food to obtain the consistency preferred by your baby. The package includes practical jars to help you preserve baby food safely and store it in the fridge . When you decide to feed your baby, you will just need to warm it up using PureSteam Cooker defrosting or warming up function (please follow the instructions provided below to perform these operations).

II. PACK CONTENT

1 Kitchen PureSteam Cooker.
1 Transparent cooking rack.
1 Rack for warming up baby food jars.
1 Transparent separator, to be used when mashing/mincing foodstuffs.
1 Spatula to collect baby food from the jug.
1 Instructions booklet.
1 Recipe book.
2 Food jars for storing food.
2 Blade covers.

III. KEY

1 BASE
2 BOILER/MOTOR ON/OFF SWITCH
3 LUMINOUS DISPLAY
4 BOILER LID
5 KNOB FOR LOCKING THE JUG
6 TRANSPARENT JUG LID
7 COOKING RACK
8 JUG
9 BLADE UNIT
9a BLADES
9b BLADE COVERS
10 SPATULA
11 BABY FOOD JARS
12 RACK FOR WARMING UP BABY FOOD JARS
13 STEAM OUTLET

IV. WARNINGS AND SAFETY MEASURES

Using an electrical appliance requires to follow some basic safety rules. In particular:

- Your home power system must always conform to safety regulations in force.
- Plug the equipment to a mains socket that is easily accessible.
- Do not pull the mains cable or the appliance to unplug the equipment from the mains.
- This appliance has been designed for domestic use only. PureSteam Cooker must be used only for the purposes described in this instruction booklet; any other use should be considered improper and potentially dangerous.
- Do not leave the appliance exposed to outdoor conditions (rain, sun, etc.).
- Never submerge the equipment in water or any other liquid.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not touch the equipment if it has fallen accidentally in the water. Should this happen, unplug the equipment immediately and do not use it; contact a qualified technician or one of Artsana S.p.A.'s authorised retailers.
- If the equipment is damaged and / or not working correctly, switch it off and disconnect the plug from the mains socket; do not attempt to open the product, contact a qualified technician or one of Artsana S.p.A.'s authorised retailers.
- Before using the equipment, check that the product and all of its components are not damaged. Should any part be damaged, do not use the product and contact a qualified technician or one of Artsana S.p.A.'s authorised retailers.
- Ensure that the equipments' voltage and frequency (see the rating voltage plate located underneath the equipment) correspond to the voltage and frequency of the mains.

Warning: for safety reasons, the equipment must always be connected to a power system having a safe and efficient ground connection.

- Ensure that the plug is always disconnected from the mains socket, and that the equipment is completely cold before moving, storing or cleaning it, or before carrying out maintenance operations, or when not in use.
- Place the equipment only on flat, stable surfaces. Never place the equipment on top of or near hot surfaces, gas rings or electric hot plates, or on delicate surfaces within the reach of children.
- Never leave the equipment unattended when in use.
- Before use, always check that all the components (in particular the transparent jug and base) are assembled correctly.
- This equipment should not be used to mince very hard foodstuffs, such as frozen food: it could cause permanent damage to the blades.

During the warming up and steam cooking phases, the jug releases hot steam that could cause burns. The boiler, jug and all the parts that come in contact with the steam may become very hot: always handle the equipment with the maximum care.

- Do not open or attempt to open the boiler and jug lids while the equipment is working.
- Always handle the blade unit very carefully: the blades are very sharp. Always unplug the equipment from the mains socket before touching the blades.
- To prevent the blades from becoming oxidized, always clean and dry the blade unit thoroughly after use.
- The equipment can be opened only with special tools. To replace the power cable, contact a qualified technician or one of Artsana S.p.A.'s authorised retailers.
- Improper mending carried out by unqualified technicians may cause damage or injuries to the user.
- Dispose of any packaging, worn accessories, and/or the equipment according to waste regulations in force in each country.
- This equipment complies to EC regulations and subsequent modifications.
- Keep the equipment, accessories, and all packaging (such as plastic bags, cardboard boxes, etc.) out of children's reach, as they may be hazardous.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

V. HOW TO PREPARE THE EQUIPMENT

PRIOR TO FIRST USE: Remove the equipment and its accessories from the packaging. Read carefully the instruction booklet, recipe book and warnings, and keep them for future reference.

All products coming into contact with foodstuffs should always be cleaned thoroughly before and immediately after use.

Clean all the plastic components thoroughly, except the base (1).

To clean the boiler, prepare the equipment before use as indicated in chapter VI. HOW TO USE THE EQUIPMENT, and carry out a warming up cycle without placing any food, pouring 150 ml of tap water into the boiler. Set cooking time at 30 minutes. At the end of the cooking cycle, let the equipment cool down, then remove the jug (8) and any residual water. Before carrying out a cleaning cycle, check that the jug (8) and any internal components, with the exception of the cooking rack (7), have been removed.

WARNING! At the end of the warming up cycle, the equipment is very hot. Always pay the maximum attention.

VI. HOW TO USE THE EQUIPMENT

JUG

To unlock and remove the jug (8) from the base (1):

i. Move the ON/OFF switch (2) to the central position "0"..

Note: For safety reasons, the jug (8) and lid can be removed only if the ON/OFF switch (2) is in the "0" position.

i. Turn the knob for locking the jug (5) in an anticlockwise direction (diag. C1) and remove the jug (8) from its housing, pulling it from the rear (diag. A).

To open the transparent lid of the jug (6):

i. Remove the transparent lid of the jug (6) by lifting it.

To close the transparent lid of the jug (6):

i. Fit the lid to the jug (6), taking care that the notches coincide (diag. B).

To insert the jug and lid into the base:

i. Hold the jug from the handle and insert it into the base, as shown in diagram A, taking care to fitting the jug properly in its housing (if it is positioned correctly, the jug locks onto the raised support located on the base).

ii. Turn the locking knob (5) clockwise (diag. C2) to lock the jug into position (8).

WARNING! For safety reasons, the cooking function cannot be activated if:

1) the cooking rack (7) or baby food rack (12) is not fitted into the jug (8);
2) the transparent jug lid (6) is not placed on the jug correctly (8);
3) the jug (8), assembled as indicated above, is not fitted correctly on the base (1).

BLADE UNIT

To fix the blade unit (9) to the jug (8):

i. Check that the blade covers (9b) are not fixed to the blade unit (9).

ii. Hold the blade unit (9) carefully, and insert it into the jug (8), paying attention to place it in a central position on the raised metal joint located at the bottom of the jug (8).

To remove the blade unit (9) from the jug (8):

i. Remove the blade unit (9) from the jug by lifting the unit (8):

WARNING!

- The blades are very sharp: Always handle with care. When the blade unit is not fitted into the jug, protect the blades with the special covers (9b) and store the blade unit in a safe place out of reach of children.

BEFORE OPERATING THE EQUIPMENT, ALWAYS CHECK THAT:

- Each blade cover has been removed from the blade unit (9b);
- The blade unit (9) is fitted correctly into the jug (8);
- The jug (8) is locked correctly on the base (1) and the knob for locking the jug (5) is blocked correctly in the close position (diag.C2).

HOW TO PREPARE BABY FOOD

STEAM COOKING

Healthy Steam Cuocipappa steam cooks vegetables, fruit, meat, fish, rice, etc.

Its intense steam cooking method conveys and maintains a steam flow to the cooking rack. This is why it is ideal in the weaning period, because it preserves food proteins and vitamins.

The cooking process is automatically stopped when there is no water left in the boiler.

To decide the correct cooking time, please refer to the recipe book supplied.

Ensure the equipment is disconnected from the mains and that the ON/OFF switch is in a vertical position, on "0".

- Unscrew the lid of the boiler (4) by turning it anticlockwise and lift it.

- Pour the correct amount of water into the boiler using a baby food jar as a measuring cup (11).

⚠ WARNING! Do not pour water into the boiler directly from the tap (diag. D).

- Never overfill the boiler and, in any case, never exceed the transparent washer located at the opening.
- Close the lid of the boiler tightly, turning it clockwise.
- Remove the jug (8) from the base (1) and take off the transparent lid (6).
- Remove the cooking rack (7) from the jug (8).
- Place the diced or sliced food into the cooking rack (7), taking care not to fill it excessively. It is recommended not to exceed the upper rim and to avoid pressing the food.
- Insert the rack (7) into the jug (8) and close the lid (6), then fit the jug (8) onto the base (1), as shown in the JUG section.
- Connect the plug to the mains; the display (3) will switch on, showing the digits "00", indicating that the equipment is connected to the mains and ready for use.

⚠ WARNING! Never use the cooking function unless the cooking rack (7) is fitted to the jug (8).

- Select the cooking time desired pressing the appropriate buttons (▲ to increase the cooking time; ▼ to decrease it). The cooking time can vary from 1 up to 30 minutes maximum (unless a specific cooking time is selected, Healthy Steam Cuocipappa will automatically select 30 minutes cooking time).
- Activate the steam cooking function by turning the ON/OFF switch (5) left. The display (3) will show the pictogram, indicating that the boiler is operating. At the same time, the countdown will be displayed, indicating how long the cooking cycle will last.
- The cooking process stops automatically when the countdown ends. At this point PureSteam Cooker will emit an acoustic signal (5 consecutive "beeps"), and the symbol will flash on the display (3).
- If the boiler runs out of water before the selected cooking time has passed, PureSteam Cooker will automatically stop the cooking process and emit an acoustic signal (a continuous "beep" for 10 seconds). The icon indicating the cooking function on the display will switch off and the "add water" icon and residual time of the cooking function selected at the beginning will start to flash.
- In case you wish to modify the cooking time after the cooking cycle has already started, simply press the + button (to increase the time) or – button (to decrease it) to make the adjustments you wish (never over 30 minutes).
- In case you wish to modify the cooking time after the cooking cycle has already started, simply press the ▲ or ▼ buttons (never over 30 minutes).
- At the end of the cooking cycle, turn the ON/OFF switch (2) to the central position "0".
- Disconnect the plug from the mains socket.
- Remove the jug (8) from the base (2) and open the transparent lid (6). Handle these parts with extreme care since they could be very hot (see the JUG section).
- Remove the cooking rack (7) from the jug (8) using an oven glove or a pot holder, and paying maximum care since it may be very hot.
- The cooking water on the bottom of the jug can be disposed of or used, as you wish, or as indicated in the recipe book.

⚠ Warning: Before removing any residual water from the boiler, always wait until the equipment has cooled completely (in particular the boiler). Keep the steam outlet closed by pressing a finger against it in order to avoid any residual liquid escaping when the boiler is being emptied (13).

⚠ WARNING: This operation must be carried out only when the boiler has cooled completely.

HOW TO BLEND FOOD

PureSteam Cooker allows you to blend all the foodstuffs generally used during the weaning period: vegetables, fruit, meat, fish, rice, etc.

The blades of PureSteam Cooker have been specially designed to reduce the quantity of air bubbles in baby food, which cause colic to children.

⚠ Ensure that the equipment is disconnected from the mains, and that the ON/OFF switch (2) is in a vertical position, in the "0" position.

- Remove the jug (8) from the base (1) and take off the lid (6) (see the JUG section).
- Remove the cooking rack (7) from the jug (8) (if it is hot, handle the cooking rack as indicated in the section STEAM COOKING).
- Ensure the blade unit (9) is fitted correctly (and that each blade cover (9b) has been removed; see the section BLADE UNIT).
- Put the diced or sliced food into the jug (8).

⚠ WARNING! For the correct operation of the appliance, never place hard food (for example frozen food) into the jug (8), and do not exceed the quantity of food that can be placed into the cooking rack.

- Fit the transparent lid (6) onto the jug (8) and fix the jug to the base (1) (see the JUG section).
- Connect the plug to the mains socket; the display (3) will switch on, showing the digits "00"; this indicates that the equipment is connected to the mains and ready for use.
- Select the blending function, turning the ON/OFF switch (2) to the right; the display (3) will show the symbol: on the right, indicating that the blades (9a) are operating.

⚠ To blend the foodstuffs to the desired consistency, keep the knob (2) in this position for approximately 10 seconds, then release the knob to its vertical position for approximately 10 seconds; repeat this operation several times, adding some liquid if necessary. It is recommended to wait at least 10 seconds between one blending cycle and another; do not operate the blades for periods of time exceeding 10 seconds.

- Remove the food from the jug (8) with the practical spatula (10) supplied. Do not remove the content with your hands to avoid potential harm from sharp blades (9a).

⚠ Always check food temperature before feeding your baby; it is recommended to stir the food before use to even temperature.

HOW TO WARM UP AND DEFROST FOOD

The "intense steam cooking" function of PureSteam Cooker allows you to warm up and defrost the food you have prepared in advance.

Warming up baby food contained in jars

- To prepare PureSteam Cooker for warming up baby's food, follow the instructions contained in the STEAM COOKING section. In detail: a) insert the baby food jar (11) without lid into the baby food rack (12); b) insert the food jar rack containing the food jar into the empty jug, paying attention to to lock the joint located on the bottom of the jar into the appropriate housing located under the food jar rack. The size of the food jars should not be bigger than the food jar rack.
- Important: The quantity of water to be poured into the

boiler to warm up or defrost food varies depending on the temperature and quantity of food. It is recommended to follow the instructions indicated below:

- Warming up food: 80 gr. of food require a cooking cycle of approximately 15 minutes; 120 gr. of food require a cooking cycle of approximately 20 minutes. If the food is stored in jars that have just been taken out of the fridge, double the time indicated above.
- Defrosting food: Set a cooking time of approximately 20 minutes. It may be necessary to repeat this operation, depending on the thickness and quantity of food to be defrosted. When baby's food is defrosted, it can be cooked / warmed up following the specific instructions supplied.
- At the end of the warming up cycle, remove the food jar rack paying special attention since it can be very hot. It is recommended to perform this operation using an oven glove or pot holder.

Warming up diced food

- To prepare PureSteam Cooker for warming up diced food, follow the instructions contained in the STEAM COOKING section. To set the warming up time, follow the instructions provided regarding baby food jars.

⚠ WARNING! For hygiene and health reasons, never warm up food more than once, or for more than one hour.

VII. CLEANING AND MAINTENANCE

To clean PureSteam Cooker thoroughly, it is necessary to separate the jug (8) and its accessories from the base (1).

⚠ WARNING! Never wet or submerge the base (1) in water or other liquids. Never place the base (1) under running water.

HOW TO CLEAN THE BASE / BOILER / MOTOR UNIT

- Disconnect the equipment from the mains, unplugging the power cable from the mains socket.
- Allow the equipment to cool down completely.
- Clean the equipment only with a damp cloth.
- Do not clean the base (1) in a dishwasher or under running water. Do not submerge the base (1) in water.

HOW TO CLEAN THE JUG AND PLASTIC ACCESSORIES

- The jug (8) and other plastic accessories (lid, rack, handle, spatula, food jars, food jar rack) must be hand-washed with a domestic washing-up liquid (do not use abrasive products).

⚠ It is recommended to clean the jug (8) only after removing the blade unit (9) and all the components contained inside.

HOW TO CLEAN THE BLADE UNIT

To prevent/reduce the risk of blade oxidization/corrosion, clean and dry the blade unit (9) immediately after use.
Before extracting the blade unit (9) from the jug (8), rinse it thoroughly and remove any food residues.
Disassemble the blade unit (9), as indicated in the instructions under the BLADE UNIT section.

- Remove each blade cover (9b) (in case they are still fitted).

⚠ Clean blades' surface (9a) with water and soap, or a neutral detergent, handling the sharp edges very carefully. Aggressive detergents, such as bleaching agents or chlorine, may damage the steel, staining it and oxidizing it permanently.

⚠ Do not use any chlorine based detergents or chlorine compounds.

- Rinse thoroughly under running water, and dry immediately with a soft (non abrasive) cloth.
- It is recommended not to wash the blades in a dishwasher, since the damp environment of the dishwasher, coupled with the presence of salts, could oxidise the blade unit.

BOILER MAINTENANCE

Normal use of the equipment can cause the formation of lime-scale residues inside the boiler. This may noticeably impair the performance of the product and, therefore, the lime-scale residues should periodically be removed.
To descale the boiler, do not use any commercial descaling agents (liquids, powders, tablets etc.), as they might contain toxic substances unsuitable for contact with foodstuffs, but proceed as indicated below.

⚠ Ensure the equipment is completely cold and disconnected from the mains, and that the ON/OFF switch (2) is in a vertical position, on "0".

- Unscrew the lid of the boiler (4), turning it in an anticlockwise direction.
- Fill the boiler with a solution made of equal parts of water and white vinegar, using a baby food jar (11) as dosing beaker.
- Never fill the boiler excessively and, in any case, do not fill it over the washer located at the opening.
- Leave the solution for at least one night.
- Empty the boiler and rinse thoroughly with water. Keep the steam outlet closed by pressing a finger against it in order to avoid any residual liquid escaping when the boiler is being emptied (13).

⚠ WARNING! This operation must only be carried out when the boiler is completely cold.

- In case of particularly resistant or abundant scale residues, repeat the operation increasing the amount of vinegar.
- Never pour water into the boiler directly from the tap (diag. I).
- Carry out a warming up cycle without food, filling the boiler with 150 ml of drinking tap water. At the end of the warming up cycle, let the equipment cool and throw away the residual water left in the jug, as indicated at the beginning of the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- Let the equipment cool, throw away the residual water left in the jug and then wash thoroughly the jug (8), baby food jar (11) and blade unit (9), as indicated at the beginning of the CLEANING AND MAINTENANCE section.
- The frequency at which descaling should be carried out depends on the use of the equipment and on the hardness of the water; the more often the equipment is used, and/or the harder the water, the more frequent should be the descaling.

In any case, it is recommended to descale the equipment at least once every 15 days.

VIII. BABY FOOD JARS (11)

The PureSteam Cooker pack also includes 2 very practical jars for storing and carrying baby food. These jars are made of shock-resistant plastic, and can be used both in the fridge and to warm up baby food (by bain marie heating with PureSteam Cooker, – traditional method – or in a microwave oven).
The jars feature a graduated scale for measuring liquids or baby food inside the jar. Follow the guidelines provided below to warm up baby food in the jars.

⚠ - Before warming up baby food, always remove the lid from the jar.

- Do not place the jars directly onto gas rings, warming plates, electric ovens, etc.
- Do not warm up baby food more than once and/or for more than one hour.

After warming up baby food:
- Handle the jar with care to avoid burning yourself (the jar can be very hot).
- At the end of the warming cycle, always stir the jar's content to even food temperature.
- Always check the food temperature before feeding baby.

IX.OPERATING ANOMALIES

IF PureSteam Cooker DOES NOT OPERATE

- Check that the plug is connected to the mains socket correctly.
- Check that the power cable and appliance are not visibly damaged.
- Check that the display is switched on.
- Check that the jug (8) is fitted correctly to the base (1) (ensure that the various notches are aligned, as described in the chapter "How to Use the Equipment", in the "Jug" section).
- Check that the transparent lid (6) is fitted correctly to the jug (ensure that the various notches are aligned, as described in the chapter "How to Use the Equipment", in the "Jug" section).
- Check that the jug locking knob (5) is turned to the correct position (as described in the chapter "How to Use the Equipment", in the "Jug" section).
- If the appliance still does not work, contact one of Artsana's authorised retailers.

IF TOO MUCH FOOD OR EXCESSIVELY HARD FOOD IS PLACED IN PureSteam Cooker

Filling the jug with excessive quantities of food, or particularly hard food, could block the blades. Should this happen, proceed as follows.

- Do not insist, trying to operate the motor: it may damage it permanently.
- Disconnect the equipment from the mains, unplugging the power cable from the mains socket.
- Remove the jug (8), following the instructions contained in the chapter "How to use the Equipment", in the "Jug" section. Unblock the blades carefully, using a wooden utensil (i.e.: a wooden spoon).
- Remove excess food from the jug and/or remove any food that is too hard.

WARNING!
• It is recommended not to unblock the blade unit (9) by inserting your hands into the jug (8) to avoid injuring yourself seriously.
• Placing particularly hard food into the jug (8) may lead to blades being damaged and may be dangerous for the user.

X. TECHNICAL DATA

Model: 06560

Mains voltage:	230-240 V ~ 50Hz
Boiler power:	300 W
Motor power:	175 W

Blender operating cycles: 10 sec. ON – 10 sec. OFF

= Equipment complying toto EC regulations in force applicable.

= WARNING!

= Please read the instructions.

= WARNING: Hot steam outlet.

= Do not dispose of this product as a normal urban refuse. Dispose of it according to special waste disposal regulations in force in your area.

ARTSANA reserves the right to modify at ant time and without prior notice the contents of these instructions.

The reproduction, transmission, copying, as well as the translation into another language, of any part of these instructions, are absolutely forbidden without the previous written authorization by ARTSANA.

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) - Italy
www.chicco.com

Made in China

E Robot De Cocina El Cocinero Sano Vapor

⚠ Antes del uso, leer estas instrucciones y conservarlas para futuras consultas.

ÍNDICE

I. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
II. CONTENIDO DE LA CAJA
III. LEYENDA
IV. ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD
V. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO
VI. INSTRUCCIONES DE USO
VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
VIII. TARRITOS PARA HOMOGENEIZADOS
IX. ANOMALÍAS
X. DATOS TÉCNICOS

I. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Estimado cliente,
Te agradecemos tu elección y nos alegramos de que hayas adquirido El Cocinero Sano Vapor, un electrodoméstico seguro e ideal para preparar la papilla a tu hijo y acompañarlo durante todo el período del destete.
El vapor es la manera más natural para cocinar; por eso, El Cocinero Sano Vapor cocina al Vapor Intenso, porque así se mantienen mejor los principios nutritivos de los alimentos y se conservan sus características organolépticas originales y, sobre todo, su sabor.
Podrás darle a tu hijo la papilla que prefiera cada vez, eligiendo con total tranquilidad entre las recetas propuestas en el recetario incluido en la caja, porque han sido seleccionadas con la ayuda de pediatras especialistas de la nutrición y de madres como tú. Si las recetas no son suficientes, puedes personalizarlas según los gustos de tu hijo, componiendo e inventando otras nuevas: simplemente elige los ingredientes que prefieras, frescos y genuinos, y el Robot de Comida Baby Pappa Cocina Sana Comida Sana se encargará de prepararlos. Además, gracias al especial diseño de las cuchillas, el Cuecepapilla Comida Sana homogeneiza reduciendo la cantidad de burbujas de aire que pueden provocar cólicos a tu hijo. Podrás también triturar la papilla de tu hijo obteniendo homogeneizados con la densidad que más le guste. Para satisfacer tus exigencias se han incluido en la caja unos prácticos tarritos para que puedas conservar la papilla que has preparado en el frigorífico, y cuando quieras dársela a tu hijo, será suficiente con calentarla con la función de descongelado y calentamiento dEl Cocinero Sano Vapor (seguir las indicaciones correspondientes para saber como realizar estas operaciones).

II. CONTENIDO DE LA CAJA

1 Robot de cocina Baby Pappa Comida Sana.
1 Cesta transparente para cocer los alimentos.
1 Cesta para calentar los tarritos de papilla.
1 Separador transparente para utilizarlo cuando se homogeneiza/tritura el alimento.
1 Espátula para recoger la papilla de la jarra.
1 Manual de instrucciones de uso.
1 Recetario.
2 Tarritos para conservar la papilla.
2 Capuchones de protección para las cuchillas.

III. LEYENDA

1 BASE
2 MANIVELA ENCENDIDO/APAGADO CALDERA/ MOTOR.
3 PANTALLA LUMINOSA.
4 TAPA DE LA CALDERA.
5 MANIVELA DE FIJACIÓN DE LA JARRA.
6 TAPA TRANSPARENTE DE LA JARRA.
7 CESTA DE COCCIÓN.
8 JARRA.
9 CUCHILLAS.
9a CUCHILLAS
9b CAPUCHONES DE PROTECCIÓN DE LAS CUCHILLAS.
10 ESPÁTULA.
11 TARRITOS PARA HOMOGENEIZADOS.
12 CESTA PARA CALENTAR LOS TARRITOS DE HOMOGENEIZADOS.
13 ORIFICIO DE SALIDA DEL VAPOR

IV. ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

⚠ La utilización de un aparato eléctrico conlleva la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- La instalación eléctrica del local debe ser conforme a las normas de seguridad vigentes.
- Conectar el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
- No tirar del cable de alimentación ni del aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato está destinado a un uso exclusivamente doméstico y debe ser utilizado conformemente a las instrucciones de uso. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y por lo tanto peligroso.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- No sumergir nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No tocar nunca el aparato con las manos mojadas ni húmedas.
- No tocar el aparato si éste cae accidentalmente en el agua; desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de corriente, no utilizarlo y dirigirse a personal técnico competente y cualificado o a Artsana S.p.A.
- En caso de avería y / o mal funcionamiento del aparato, apagarlo desconectando el enchufe de la toma de corriente, no intentar manipularlo y dirigirse exclusivamente a personal técnico competente y cualificado o a Artsana S.p.A.

• Antes de utilizar el aparato verificar siempre que el producto y todos sus componentes no presenten daños. En caso contrario no utilizar el aparato y dirigirse a personal cualificado o al distribuidor.
• Asegurarse de que el voltaje y la frecuencia (ver datos en la placa de identificación situada bajo el aparato) correspondan a los de la red eléctrica.

⚠ Atención: por motivos de seguridad, el aparato debe estar siempre conectado a una instalación provista de una conexión de tierra eficaz.

• Desconectar siempre el enchufe de alimentación de la toma de corriente y dejar enfriar completamente el aparato antes de volver a utilizarlo y/o antes de moverlo, guardarlo, limpiarlo o realizar operaciones de mantenimiento.
• Colocar siempre el aparato sólo sobre superficies planas y estables; no apoyarlo nunca sobre superficies calientes ni cerca de ellas, cocinas de gas ni placas eléctricas, como tampoco sobre superficies delicadas o al alcance de los niños.
• No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
• Antes de cada uso verificar que todos los componentes

(en especial la jarra transparente y la base) estén correctamente montados.
- No se aconseja la utilización de este aparato para triturar alimentos particularmente duros, como por ejemplo aquéllos que estén todavía congelados, ya que las cuchillas podrían dañarse de manera irreparable.

⚠ Durante la fase de calentamiento y cocción al vapor, sale vapor hirviendo de la jarra que podría causar quemaduras, y la caldera, el contenedor y todas las partes en contacto con el vapor se calientan mucho: prestar siempre la máxima atención y manipular el aparato con precaución.

- No abrir ni intentar abrir las tapas de la caldera y de la jarra durante el funcionamiento del aparato.
- Prestar siempre una atención especial cuando se manejan las cuchillas; están muy afiladas. Desconectar siempre el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente antes de tocar las cuchillas.
- Limpiar a fondo las cuchillas y secarlas bien inmediatamente después de cada uso para evitar que puedan oxidarse.
- Para abrir el aparato se necesita la ayuda de herramientas especiales. Si es necesario sustituir el cable de alimentación dirigirse exclusivamente a personal técnico cualificado o a Artsana S.p.A.
- Las reparaciones erradas, realizadas por personal no cualificado, pueden causar daños o accidentes a los usuarios.
- Eliminar el embalaje, los accesorios gastados y el aparato mismo respetando el medio ambiente y según la legislación específica vigente en cada país.
- Aparato conforme a los requisitos establecidos por las directivas CE pertinentes y sucesivas enmiendas.
- El aparato, sus accesorios y los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cajas de cartón, etc.) no son juguetes por lo que no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.

Este aparato no debe considerarse adecuado para el uso por parte de personas (o niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas sin experiencia ni conocimiento del mismo, a menos que lo hagan bajo la supervisión de un adulto responsable de la seguridad de dichas personas, o hayan sido instruidas con respecto al uso del aparato.
Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

V. PREPARACIÓN DEL APARATO

ANTES DEL PRIMER USO: quitar el embalaje, sacar el aparato y sus accesorios, el manual de instrucciones, el recetario y las hojas con las advertencias que es necesario leer atentamente y conservar para futuras consultas.

⚠ IMPORTANTE: es aconsejable limpiar cuidadosamente cualquier producto destinado a entrar en contacto con sustancias alimentarias antes de la primera utilización, e inmediatamente después de cada uso.

Lavar cuidadosamente todos los componentes de plástico menos la base (1)
Para limpiar la caldera, antes del primer uso preparar el aparato siguiendo las instrucciones del capítulo VI. INSTRUCCIONES DE USO y efectuar un ciclo de calentamiento vacío introduciendo 150 ml de agua potable del grifo en la caldera. Programar 30 minutos como tiempo de cocción. Terminado el ciclo, dejar que el aparato se enfríe, quitar la jarra (8) y tirar los restos de agua. Antes de efectuar el ciclo de limpieza asegurarse de haber sacado de la jarra (8) los componentes que podría contener, exceptuando la cesta de cocción (7).

⚠ ¡ATENCIÓN! Al terminar el calentamiento el aparato estará muy caliente, prestar la máxima atención.

VI. INSTRUCCIONES DE USO

LA JARRA

Para desbloquear y retirar la jarra (8) de la base (1):
i. Colocar la manivela de encendido / apagado (2) en posición central sobre el símbolo “0”.

⚠ Nota: por motivos de seguridad, la jarra (8) con su tapa deben ser retiradas sólo si la manivela de encendido / apagado (2) está situada en la posición “0”.

ii. Girar la manivela de fijación de la jarra (5) en sentido contrario al de las agujas del reloj (fig. C1) y sacar la jarra (8) de su lugar deslizándola y tirando de ella hacia atrás (fig.A).

Para abrir la tapa transparente de la jarra (6):
i. Quitar la tapa transparente de la jarra (6) levantándola.

Para cerrar la tapa transparente de la jarra (6):
i. Ponerle la tapa a la jarra (6) teniendo cuidado de hacer coincidir las muescas de referencia (fig.B).

Para colocar la jarra con la tapa en la base:
i. Coger la jarra por el asa e introducirla en la base como se indica en la (fig.A) teniendo cuidado de colocarla bien hasta el fondo en su lugar (si se coloca correctamente, la jarra se fija en el relieve correspondiente de la base de apoyo).
ii. Girar la manivela de fijación (5) en el sentido de las agujas del reloj (fig. C2) para bloquear la jarra (8).

⚠ ¡ATENCIÓN! Por motivos de seguridad, no debe activarse la función de cocción si
1) la cesta de cocción (7) o la cesta para calentar los tarritos de homogeneizados (12) no se encuentran introducidos en la jarra (8);
2) la tapa transparente de la jarra (6) no está colocada correctamente sobre la jarra (8);
3) la jarra (8) con la tapa transparente no está correctamente montada sobre la base (1).

LAS CUCHILLAS

⚠ Para fijar las cuchillas (9) a la jarra (8):
i. Verificar que los capuchones de protección de las cuchillas (9b) no estén fijados a las mismas (9).
ii. Coger con precaución las cuchillas (9) e introducirlas en la jarra (8) teniendo cuidado de centrarlas bien en el perno metálico que sobresale del fondo de la jarra (8).

Para sacar las cuchillas (9) de la jarra (8):
i. Extraer las cuchillas (9) de la jarra (8) levantándolas.

⚠ ¡ATENCIÓN!
- Prestar siempre mucha atención con las cuchillas, ya que están muy afiladas. Mientras las cuchillas no estén introducidas en la jarra, protegerlas con los correspondientes capuchones de protección (9b) y colocarlas en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

ANTES DE HACER FUNCIONAR EL APARATO VERIFICAR SIEMPRE QUE:
- se hayan quitado todos los capuchones de protección de las cuchillas (9b);
- las cuchillas (9) estén correctamente introducidas en la jarra (8);
- la jarra (8) esté correctamente bloqueada en la base (1) y la manivela de fijación de la jarra (5) esté correctamente bloqueada en la posición de cierre (fig. C2).

LA PREPARACIÓN DE LA PAPILLA
CÓMO SE CUECE

Cuecepapilla Comida Sana cuece al vapor fruta, verdura, carne, pescado, arroz, etc.
Su sistema de cocción al vapor intenso, que dirige el flujo de vapor y lo mantiene en la cesta, es ideal para el destete de los niños, ya que permite conservar todas las proteínas y vitaminas de los alimentos.
El proceso de cocción se interrumpe automáticamente cuando se termina el agua introducida en la caldera.
Para establecer los tiempos de cocción correctos, consultar el recetario incluido.

⚠ Asegurarse de que el aparato no esté conectado a la red eléctrica y que la palanca del interruptor esté en posición vertical, sobre el símbolo "0".

- Desenroscar la tapa de la caldera (4) haciéndola girar en sentido contrario al de las agujas del reloj y levantarla.
- Verter el agua en la caldera utilizando un tarrito para homogeneizados (11) como dosificador.

⚠ ¡ATENCIÓN! No introducir nunca agua en la caldera directamente del grifo (fig.D).

- No llenar excesivamente la caldera y en cualquier caso, no llenarla nunca más allá de la junta situada en la embocadura.
- Cerrar hasta el tope la tapa de la caldera haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Sacar de la base (1) la jarra (8) y quitar la tapa transparente (6).
- Extraer la cesta de cocción (7) de la jarra (8).
- Introducir en la cesta de cocción (7) los alimentos cortados en cubitos o ruedecitas, teniendo cuidado de no llenarla excesivamente. Se aconseja no superar el borde superior de la cesta y no presionar los alimentos.
- Introducir la cesta (7) en la jarra (8) y cerrar la tapa (6), fijar la jarra (8) a la base (1) siguiendo las instrucciones de la sección: JARRA.
- Meter el enchufe en la toma de corriente; la pantalla se encenderá (3) mostrando las cifras "00"; esto indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y listo para ser usado.

⚠ ¡ATENCIÓN! No utilizar nunca la función de cocción sin haber introducido en la jarra (8) la cesta de cocción (7).

- Seleccionar el tiempo de cocción deseado utilizando los correspondientes botones (▲ para aumentar el tiempo de cocción; ▼ para disminuirlo). El tiempo de cocción puede variar de 1 a 30 minutos como máximo (si no se programa un tiempo de cocción específico, el Cuecepapilla Comida Sana seleccionará automáticamente un tiempo de cocción de 30 minutos).
- Activar la función de cocción al vapor girando la manivela de encendido (5) hacia la izquierda: en la pantalla (3) se encenderá el pictograma que indica que la caldera está funcionando y al mismo tiempo se visualizará la cuenta atrás que muestra el tiempo que falta para el final de la cocción.
- El proceso de cocción se interrumpe automáticamente cuando termina la cuenta atrás: cuando esto ocurre, el Cuecepapilla Comida Sana emite una señal acústica (5 "bips" consecutivos) y en la pantalla (3) parpadea el símbolo .
- Si se termina el agua de la caldera antes de que acabe el tiempo de cocción seleccionado, el Cuecepapilla Comida Sana interrumpe automáticamente el proceso de cocción, emitiendo una alarma acústica (un "bip" continuo durante 10 segundos): en la pantalla se apaga el icono que indica la cocción y comienzan a parpadear el icono "añadir agua" y lo que queda del tiempo de cocción seleccionado al inicio.
- Si se quiere modificar el tiempo de cocción una vez que la misma haya comenzado, es suficiente con apretar los botones ▲ o ▼ (nunca más de 30 minutos).
- Una vez terminada la cocción, girar la manivela de encendido (2) y colocarla en posición central, sobre el símbolo "0".
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Sacar la jarra (8) de la base (2) y abrir la tapa transparente (6) prestando mucha atención ya que estas partes podrían estar muy calientes (ver la sección: JARRA).
- Sacar la cesta de cocción (7) de la jarra (8) utilizando un guante normal para el horno o un agarrador y prestando mucha atención porque podría quemar.
- El agua de cocción depositada en el fondo de la jarra se puede tirar o bien conservarla, según se desee o siguiendo los consejos del recetario.

⚠ ATENCIÓN: para sacar los restos de agua de la caldera, esperar siempre hasta que el aparato se haya enfriado por completo (especialmente la caldera). Evitar que mientras se vacía la caldera los restos de líquido contenidos en el interior de la misma salgan por el orificio de salida del vapor (13) manteniendolo tapado con un dedo.

⚠ ATENCIÓN: esta operación debe realizarse siempre con la caldera completamente fría.

CÓMO SE HOMOGENEIZA

El Robot de Cocina Baby Pappa Comida Sana permite homogeneizar todos los alimentos que se utilizan normalmente para el destete: fruta, verdura, carne, pescado, arroz, etc.
Gracias al diseño especial de sus cuchillas, en los homogeneizados que prepara El Cocinero Sano Vapor se reduce la cantidad de burbujas de aire que pueden causar cólicos a los niños.

⚠ Asegurarse de que el aparato no esté conectado a la red eléctrica y de que la manivela de encendido (2) esté en posición vertical, sobre el símbolo "0".

- Sacar de la base (1) la jarra (8) y quitar la tapa (6) (ver la sección: JARRA).
- Extraer la cesta de cocción (7) de la jarra (8) (si está caliente, manejar la cesta de cocción siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO SE CUECE).
- Asegurarse de que las cuchillas estén correctamente ensambladas (9) (y de que todos los capuchones de protección (9b) hayan sido quitados; ver la sección: CUCHILLAS).
- Verter en la jarra (8) los alimentos cortados en daditos o ruedecitas.

⚠ ¡ATENCIÓN! Para que el aparato funcione correctamente no introducir nunca en la jarra (8) alimentos duros (por ejemplo congelados) o una cantidad de alimento superior a la contenida en la cesta de cocción.

- Ponerle la tapa transparente (6) a la jarra (8) y fijar ésta última a la base (1) (ver la sección: JARRA).
- Meter el enchufe en la toma de corriente; se encenderá la pantalla (3) mostrando las cifras "00"; esto indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y listo para ser usado.
- Seleccionar la función de homogeneización girando hasta el tope la manivela de encendido (2) hacia la derecha; en la parte derecha de la pantalla (3) se encenderá una luz indicadora roja que indica que las cuchillas (9a) están funcionando.

⚠ Para reducir los alimentos a la consistencia deseada, mantener la manivela (2) en esta posición durante unos 10 segundos y soltarla durante otros

10 segundos aproximadamente, dejándola en posición vertical; repetir esta operación varias veces, añadiendo líquido si fuera necesario. Se aconseja dejar al menos 10 segundos de intervalo antes de volver a accionar las cuchillas y no accionarlas de modo continuado durante más de 10 segundos.

- Para sacar la papilla de la jarra (8) utilizar la práctica espátula (10) incluida en la caja. No utilizar las manos ya que las cuchillas (9a) están muy afiladas.

⚠ Se aconseja verificar siempre la temperatura de los alimentos y uniformarla mezclándolos antes de dárselos al niño.

CÓMO SE CALIENTAN Y SE DESCONGELAN LOS ALIMENTOS

El Cuecepapilla Comida Sana, gracias a su "vapor intenso" permite calentar y descongelar papillas preparadas previamente.

Si se calientan papillas conservadas en un tarrito

- Para preparar El Cocinero Sano Vapor para calentar las papillas, seguir las instrucciones de la sección: CÓMO SE CUECE. Concretamente: a) introducir en la cesta calienta tarritos de homogeneizados (12) el tarrito para homogeneizados (11) sin la tapa; b) introducir la cesta calienta tarritos con el tarrito dentro en el interior de la jarra vacía, teniendo cuidado de centrar el perno situado en el fondo de la jarra en su lugar correspondiente debajo de la cesta calienta tarritos. No introducir tarritos de dimensiones superiores a las de la cesta porta tarritos.
- Nota: la cantidad de agua que hay que introducir en la caldera para calentar o descongelar varía según la temperatura y la cantidad de papilla que se desea calentar, por lo que es necesario seguir estas indicaciones generales:

- Calentar: para 80 g de alimento se necesitan unos 15 minutos de cocción; para 120 g de alimento se necesitan unos 20 minutos; si la papilla se encuentra en un tarrito que se acabe de sacar del frigorífico duplicar estos tiempos.
- Descongelar: programar el tiempo de cocción a 20 minutos aproximadamente; según la consistencia y la cantidad de papilla que se desee descongelar podría ser necesario repetir esta operación. Una vez que la papilla esté descongelada, se puede proceder a su cocción / calentamiento siguiendo las indicaciones específicas.

- Una vez terminado el ciclo de calentamiento, extraer la cesta calienta tarritos, prestando la máxima atención ya que podría estar muy caliente. Se aconseja manejarla con guantes o agarrador de horno.

Si se calientan alimentos en trocitos

- Para preparar el Cuecepapilla Comida Sana para calentar alimentos en trocitos, seguir las instrucciones de la sección: CÓMO SE CUECE. Para los tiempos de calentamiento, seguir las mismas instrucciones que para las papillas conservadas en tarritos.

⚠ ¡ATENCIÓN! Por motivos higiénicos y biológicos no calentar nunca los alimentos más de una vez ni durante un período de tiempo superior a una hora.

VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para una correcta limpieza dEl Cocinero Sano Vapor es necesario separar la jarra (8) y sus accesorios de la base (1).

⚠ ¡ATENCIÓN! No mojar nunca la base (1) ni sumergirla en agua u otros líquidos. No meter nunca la base (1) bajo el agua corriente.

⚠ **LIMPIEZA DEL GRUPO BASE / CALDERA / MOTOR**

- Desconectar el aparato de la red eléctrica sacando el enchufe de la toma de corriente.
- Dejar que el aparato se enfríe.
- Limpiar el aparato únicamente con un paño húmedo.
- No introducir la base (1) en el lavavajillas, no ponerla bajo el agua corriente, ni sumergirla en líquidos.

LIMPIEZA DE LA JARRA Y DE LOS ACCESORIOS DE PLÁSTICO

- La jarra (8) y el resto de accesorios de plástico (tapa, cesta, mango, espátula, tarritos para homogeneizados, cesta calienta tarritos) se deben lavar a mano con un detergente común para vajillas (no utilizar productos abrasivos).

⚠ Se aconseja lavar la jarra (8) sólo después de haber retirado las cuchillas (9) y todos los componentes que tenga en su interior.

LIMPIEZA DE LAS CUCHILLAS

- Para evitar/reducir el riesgo de oxidación y corrosión de las cuchillas, la limpieza y el secado de las mismas (9) deben ser siempre efectuados inmediatamente después de cada uso.
- Antes de retirar las cuchillas (9) de la jarra (8), aclararlas abundantemente para quitar los residuos de alimentos.
- Desmontar las cuchillas (9) siguiendo las instrucciones de uso de la sección dedicada a las mismas.
- Sacar todos los capuchones de protección de las cuchillas (9b) (en caso de que estuvieran aún montados).

⚠ Limpiar la superficie de las cuchillas (9a) con agua y jabón neutro teniendo mucho cuidado con la parte afilada. Los detergentes agresivos, como por ejemplo la lejía, pueden atacar la composición del acero, manchándolo y oxidándolo de manera irreparable.

⚠ Se debe evitar absolutamente el uso de detergentes u otros productos que contengan cloro o compuestos de cloro.

- Aclarar con abundante agua corriente y secar inmediatamente con un paño suave (no abrasivo).
- No lavar las cuchillas en el lavavajillas, porque el ambiente húmedo en el interior del mismo unido a la presencia de sales, puede oxidarlas.

MANTENIMIENTO DE LA CALDERA

Debido al uso normal del aparato, en el interior de la caldera se forman depósitos de cal que al acumularse podrían perjudicar el correcto funcionamiento del aparato, y por lo tanto deben ser eliminados periódicamente.

Para efectuar esta operación no utilizar productos descalcificantes (líquidos, polvos, pastillas, etc.) normalmente disponibles en los comercios, ya que podrían contener sustancias tóxicas o no idóneas para el contacto con los alimentos. Proceder en el modo siguiente.

⚠ Asegurarse de que el aparato esté completamente frío y no esté conectado a la red eléctrica y de que la manivela de encendido (2) esté en posición vertical, sobre el símbolo "0".

- Desenroscar la tapa de la caldera (4) girando en sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Llenar la caldera con agua y vinagre blanco a partes iguales utilizando un tarrito para homogeneizados (11) como dosificador.
- No llenar nunca la caldera excesivamente y en cualquier caso nunca más allá de la junta situada en la embocadura.
- Dejar reposar durante una noche por lo menos.
- Vaciar la caldera y aclararla bien con agua. Evitar que mientras se vacía la caldera los restos de líquido contenidos en el interior de la misma salgan por el

orificio de salida del vapor (13) manteniéndolo tapado con un dedo.

¡ATENCIÓN! Esta operación debe realizarse siempre con la caldera completamente fría.

- En caso de depósitos de cal especialmente resistentes o abundantes, repetir la operación aumentando la cantidad de vinagre.
- No introducir nunca en la caldera el agua directamente del grifo (fig.I).
- Efectuar un ciclo de calentamiento en vacío introduciendo 150 ml de agua potable del grifo en la caldera. Programar 30 minutos como tiempo de cocción. Terminado el ciclo, dejar que el aparato se enfríe, quitar la jarra (8), tirar los restos de agua de la jarra siguiendo las instrucciones del principio de la sección VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
- Dejar que el aparato se enfríe, tirar los restos de agua que queden en la jarra y lavar cuidadosamente la jarra (8), el tarrito para homogeneizados (11) y las cuchillas (9) siguiendo las instrucciones del inicio de la sección limpieza y mantenimiento.
- La frecuencia con la que hay que realizar la operación para quitar los depósitos de cal depende de la frecuencia con la que se use el producto, así como de la dureza del agua. Cuanto más frecuente sea la utilización del producto y/o más dura sea el agua, con mayor frecuencia se deberá eliminar la cal.
- Se aconseja en cualquier caso efectuar las operaciones descritas a menos una vez cada 15 días.

VIII. TARRITOS PARA HOMOGENEIZADOS

En la caja dEl Cocinero Sano Vapor se incluyen 2 prácticos tarritos para conservar y transportar los homogeneizados. Estos tarritos son de plástico resistente a los golpes y se pueden utilizar tanto para conservar los alimentos en el frigorífico como para calentar la papilla (con El Cocinero Sano Vapor, al baño María – método tradicional – o en el microondas).
Los tarritos tienen una escala graduada para medir los líquidos o los alimentos que contienen.
Cuando se utilizan los tarritos para homogeneizados para calentar la papilla seguir estas instrucciones.

• Antes de calentar la papilla quitarle siempre la tapa al tarrito.
• No poner el tarrito sobre placas calentadoras, directamente sobre el fuego ni meterlo en el horno.
• No calentar el homogeneizado más de una vez y/o durante más de una hora.

Al final del calentamiento:
• Manipular con precaución el tarrito para no quemarse (podría estar muy caliente).
• Mezclar siempre el homogeneizado de manera que se uniforme la temperatura del mismo.
• Verificar siempre que la papilla no esté demasiado caliente antes de dársela al niño.

Al final del calentamiento:
- Manipular con precaución el tarrito para no quemarse (podría estar muy caliente).
- Una vez caliente, mezclar siempre el homogeneizado para que se uniforme la temperatura.
- Verificar siempre que la papilla no esté demasiado caliente antes de dársela al bebé.

IX. ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

SI EL CUECEPAPILLA COMIDA SANA NO FUNCIONA
- Verificar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente.
- Verificar que el cable y el aparato no presenten daños visibles.
- Verificar que la pantalla esté encendida.
- Verificar que la jarra (8) esté correctamente montada sobre la base (1) (controlar que los diversos indicadores estén alineados según se describe en la sección: la jarra, del capítulo instrucciones de uso).
- Verificar que la tapa transparente (6) esté correctamente montada sobre la jarra (controlar que los diversos indicadores estén alineados según se describe en la sección: la jarra, del capítulo instrucciones de uso).
- Verificar que la manivela de fijación de la jarra (5) esté girada correctamente (según se describe en la sección: la jarra, del capítulo instrucciones de uso).
- Si aún así el producto no funcionase, dirigirse al distribuidor.

SI SE INTRODUCE DEMASIADO ALIMENTO O ALIMENTOS DEMASIADOS DUROS EN EL CUECEPAPILLA COMIDA SANA

Si se introduce en la jarra una cantidad excesiva de alimento o alimentos especialmente duros, se podría bloquear la rotación de las cuchillas. En ese caso, proceder siguiendo estas indicaciones.
- No seguir accionando el motor, ya que podría dañarse de forma irreparable.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica, sacando el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.
- Sacar la jarra (8) siguiendo las indicaciones de la sección: la jarra, del capítulo instrucciones de uso, y con precaución desbloquear las cuchillas con la ayuda de un utensilio de madera (por ej. una cuchara de cocina).
- Sacar la cantidad excesiva de papilla de la jarra y/o sacar los alimentos excesivamente duros.

¡ATENCIÓN!
• Se aconseja no introducir nunca las manos en la jarra (8) para desbloquear las cuchillas (9), podría resultar gravemente herido.
• Si se introducen en la jarra (8) alimentos especialmente duros podrían romperse las cuchillas, con grave peligro para el usuario.

X. DATOS TÉCNICOS

Modelo: 06560
Tensión de alimentación 230-240 V ~ 50Hz
Potencia caldera: 300 W
Potencia motor: 175 W
Ciclos de funcionamiento batidora: 10 seg. ON – 10 seg. OFF

= aparato conforme a las directivas CE en vigor aplicable.

= ¡CUIDADO!

= leer las instrucciones

= ¡cuidado!: salida de vapor caliente

= No tirar este producto a la basura. Realizar la recogida diferenciada como establecen las leyes vigentes

ARTSANA se reserva el derecho de modificar en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual de instrucciones.
Quedan absolutamente prohibidas la reproducción, transmisión, transcripción y traducción total o parcial en cualquier forma de este manual, sin previa autorización por escrito de ARTSANA.
Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) - Italy www.chicco.com
Made in China

P Instruções Coze Papa Vapor Saudável

Antes da utilização, leia atentamente estas instruções e conserve-as para futuras consultas.

ÍNDICE

I. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
II. CONTEÚDO DA EMBALAGEM
III. LEGENDA
IV. ADVERTÊNCIAS E MEDIDAS DE SEGURANÇA
V. PREPARAÇÃO DO PRODUTO
VI. INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO
VII. LIMPEZA E MANUTENÇÃO
VIII. BOIÕES PARA HOMOGENEIZADOS
IX. ANOMALIAS
X. DADOS TÉCNICOS

I. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Estimada cliente,
Agradecemos e congratulamo-nos pela sua preferência; com Coze Papa Vapor Saudável adquiriu um electrodoméstico seguro, ideal para preparar a papa e acompanhar o seu bebé durante todo o período do desmame.
A cozedura a vapor é o modo mais natural de cozinhar; é por isso que Coze Papa utiliza o Vapor Intenso porque permite manter intactas as propriedades nutricionais dos alimentos, conservando todas as características organolécticas e, especialmente, o sabor.
Todos os dias, poderá dar ao bebé a papa de que ele mais gosta, escolhendo, tranquilamente, as receitas que preferir do Livro de Receitas, que se encontra no interior da embalagem. As receitas propostas foram seleccionadas graças ao contributo de pediatras especializados em nutrição e de mães, como a senhora.
Se estas receitas não forem suficientes, pode personalizá-las, de acordo com o paladar do bebé, modificando-as e inventando outras: basta apenas escolher os ingredientes preferidos, frescos e genuínos e o aparelho Coze Papa Vapor Saudável fará tudo o resto.
Além disso, graças ao design especial das lâminas, este aparelho homogeneíza, reduzindo a quantidade de bolhas de ar que permanecem no alimento, causa de cólicas para o bebé. Também poderá triturar a papa do bebé, obtendo homogeneizados com a consistência preferida. E, para satisfazer as suas exigências, poderá também conservar no frigorífico a papa que preparou graças aos práticos boiões, incluídos na embalagem, e quando pretender dá-la ao bebé, será suficiente aquecê-la, utilizando para o efeito a função de descongelamento ou aquecimento do aparelho Coze Papa Vapor Saudável (siga as indicações que seguidamente são fornecidas, para saber como efectuar estas operações).

II. CONTEÚDO DA EMBALAGEM

1 Robot de cozinha Coze Papa Vapor Saudável.
1 Cesto transparente para cozer os alimentos.
1 Cesto para aquecer os boiões da papa.
1 Separador transparente para utilizar quando se homogeneízam/trituram os alimentos.
1 Espátula para recolher a papa do bocal.
1 Manual de instruções.
1 Livro de receitas.
2 Boiões para a conservação da papa.
2 Capas de protecção para as lâminas.

III. LEGENDA

1 BASE
2 PATILHA PARA LIGAR/DESLIGAR A CALDEIRA/MOTOR
3 VISOR LUMINOSO
4 TAMPA DA CALDEIRA
5 PATILHA DE FIXAÇÃO DO BOCAL
6 TAMPA TRANSPARENTE DO BOCAL
7 CESTO PARA COZER OS ALIMENTOS
8 BOCAL
9 CONJUNTO DAS LÂMINAS
9a LÂMINAS
9b CAPAS DE PROTECÇÃO DAS LÂMINAS
10 ESPÁTULA
11 BOIÕES PARA HOMOGENEIZADOS
12 CESTO PARA AQUECER OS BOIÕES DE HOMOGENEIZADOS
13 ORIFÍCIO DE SAÍDA DO VAPOR

IV. ADVERTÊNCIAS E MEDIDAS DE SEGURANÇA

A utilização de um aparelho eléctrico implica o respeito por algumas regras fundamentais. Em especial:
- A instalação eléctrica do local deve estar em conformidade com as normas de segurança em vigor.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente facilmente acessível.
- Não puxe pelo cabo de alimentação ou pelo aparelho para desligar a ficha da tomada de corrente.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização de tipo doméstico. Não o utilize para fins diferentes dos previstos neste livro de instruções; qualquer outra utilização é considerada imprópria e portanto perigosa.
- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem em qualquer outro líquido.
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água, não lhe toque, retire imediatamente a ficha da tomada de corrente e, em seguida, não o utilize e contacte pessoal tecnicamente qualificado ou um Centro de assistência técnica autorizado Artsana S.p.A.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o, retirando a ficha da tomada de corrente, não tente repará-lo e contacte exclusivamente pessoal tecnicamente qualificado ou a Artsana S.p.A.

Antes da utilização, verifique se o produto e/ou todos os seus componentes apresentam eventuais danos. Caso detecte algo danificado, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado ou o revendedor.
Certifique-se de que a voltagem e a frequência do aparelho (consulte os dados da placa que se encontra no fundo do aparelho) corresponda à da instalação eléctrica do local.

Atenção: por motivos de segurança, o aparelho deve ser sempre ligado a uma instalação eléctrica equipada com uma eficaz ligação à terra.

Certifique-se sempre de que a ficha de alimentação do aparelho está desligada depois de cada utilização e de que o aparelho arrefeceu completamente, antes de o deslocar, de o guardar, de o limpar ou de efectuar qualquer operação de manutenção.
Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies planas e estáveis. Nunca o coloque em cima ou próximo de superfícies quentes, de fogões a gás, de placas eléctricas nem sobre superfícies delicadas ou ao alcance das crianças.
Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
Antes de cada utilização, verifique se todos os componentes (especialmente o bocal transparente e a base) estão montados correctamente.

Não é aconselhável utilizar o aparelho para triturar alimentos especialmente duros, como por exemplo, alimentos congelados, pois poderão danificar irremediavelmente as lâminas.

⚠ Durante a fase de aquecimento e cozedura a vapor, sai vapor muito quente pelo bocal, podendo provocar queimaduras e a caldeira, o recipiente e todos os componentes em contacto com o vapor, aquecem muito, por isso, tome sempre muito cuidado e maneje o aparelho com cautela.

Não abra as tampas da caldeira e do bocal, enquanto o aparelho estiver a funcionar.

Tenha sempre muito cuidado ao manejar o conjunto de lâminas pois estas são muito afiadas. Desligue sempre a ficha do cabo de alimentação antes de manejar as lâminas.

Para evitar a eventual oxidação das lâminas, limpe e seque muito bem o conjunto das lâminas, imediatamente depois de cada utilização.

A abertura do aparelho só é possível com o auxílio de ferramentas especiais. Para a eventual substituição do cabo de alimentação, contacte exclusivamente pessoal tecnicamente qualificado ou a Artsana S.p.A.

Reparações mal efectuadas por pessoal não qualificado, podem causar danos ou ferimentos aos utentes.

Quando deitar fora a embalagem, os acessórios sujeitos a desgaste e/ou o próprio aparelho, coloque-os nos contentores destinados à recolha diferenciada, respeitando a legislação específica em vigor.

Aparelho em conformidade com os requisitos das directivas CE e com as actualizações posteriores.

O aparelho e os componentes da embalagem (sacos de plástico, caixas de cartão, etc.) não são brinquedos, por isso não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam acompanhadas e instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se uma vigilância constante, no sentido de impedir que as crianças brinquem com este aparelho.

V. PREPARAÇÃO DO APARELHO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: retire o aparelho e os respectivos acessórios da embalagem remova o manual de instruções, o livro de receitas e os folhetos das advertências, os quais devem ser lidos atentamente e conservados para futuras consultas.

⚠ IMPORTANTE: é um bom hábito que todos os produtos destinados a entrar em contacto com substâncias alimentares sejam sempre limpos cuidadosamente, antes e imediatamente depois de cada utilização.

Lave minuciosamente todos os componentes de plástico, excepto a base(1).

Para limpar a caldeira, antes da primeira utilização, prepare o aparelho conforme indicado no capítulo VI. INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO e efectue um ciclo de aquecimento sem alimentos, deitando 150 ml de água da torneira na caldeira. Seleccione um ciclo de aquecimento de 30 minutos. No final do ciclo de aquecimento, deixe o aparelho arrefecer e, em seguida, remova o bocal (8) e deite fora a água residual. Antes de efectuar o ciclo de limpeza do aparelho, verifique se retirou do bocal (8) os eventuais componentes que se encontram no interior, excepto o cesto para cozer os alimentos (7).

⚠ ATENÇÃO! Ao terminar o ciclo de aquecimento, o aparelho fica muito quente, efectue sempre as operações acima indicadas com a máxima cautela.

VI. INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

O BOCAL

Para desbloquear e remover o bocal (8) da base (1):

i. Coloque a patilha para ligar/ desligar (2) na posição central, correspondente ao "0".

⚠ Nota: por motivos de segurança, o bocal (8) com tampa só deve ser removido se a patilha para ligar/ desligar (2) estiver na posição "0".

ii. Rode patilha de fixação do bocal (5) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (fig. C1) e remova o bocal (8), desencaixando-o e puxando-o para trás (fig.A).

Para abrir a tampa transparente do bocal (6):

i. Levante a tampa transparente do bocal (6) e remova-a.

Para fechar a tampa transparente do bocal (6):

i. Coloque a tampa no bocal (6), tendo o cuidado de verificar se os sinais de referência estão alinhados (fig.B).

Para fixar o bocal com tampa na base:

i. Segure no bocal pela pega e fixe-o na base, conforme indicado (fig.A), tendo o cuidado de o encaixar completamente (se for posicionado correctamente, o bocal fica fixado no degrau específico existente na base de apoio).

ii. Rode a patilha de fixação (5) no sentido dos ponteiros do relógio (fig. C2), para fixar o bocal (8).

⚠ Por motivos de segurança, a função de cozedura nunca deve ser activada se:

1) o cesto para cozer os alimentos (7) ou o cesto para aquecimento dos boiões de homogeneizados (12) não estiverem colocados no bocal (8);
2) a tampa transparente do bocal (6) não estiver posicionada correctamente no bocal (8);
3) o bocal (8), montado como acima indicado, não estiver colocado na base (1).

CONJUNTO DAS LÂMINAS

⚠ *PPara fixar o conjunto das lâminas (9) no bocal (8):*

i. Certifique-se de que as capas de protecção das lâminas (9b) não estão fixadas no conjunto das lâminas (9).

ii. Segure com cautela o conjunto das lâminas (9) e introduza-o no bocal (8), tomando o cuidado de o encaixar bem centrado sobre o perno metálico existente no fundo do bocal (8).

Para remover o conjunto das lâminas (9) do bocal (8):

i. Levante o conjunto das lâminas (9) e remova-o do bocal (8).

⚠ ATENÇÃO!

- Tome sempre muito cuidado ao manejar as lâminas pois estão muito afiadas. Quando o conjunto das lâminas não estiver colocado no bocal, proteja as lâminas com as capas de protecção específicas (9b) e coloque o conjunto das lâminas num local seguro, fora do alcance das crianças.

ANTES DE COLOCAR O APARELHO A FUNCIONAR, VERIFIQUE SEMPRE SE:

- as capas de protecção do conjunto das lâminas (9b) foram retiradas;
- o conjunto das lâminas (9) está fixado correctamente no bocal (8);
- o bocal (8) está correctamente fixado na base (1) e a patilha de fixação do bocal (5) está bloqueada correctamente na posição fechada (fig.C2).

PREPARAÇÃO DA PAPA
COZEDURA A VAPOR

Coze Papa Vapor Saudável coze a vapor fruta, verduras, carne, peixe, arroz, etc.

O seu sistema de cozedura a vapor intenso, que orienta e mantém o fluxo de vapor no cesto, é ideal para o período de desmame dos bebés, pois permite conservar todas

as propriedades nutricionais dos alimentos (proteínas e vitaminas).
O aparelho interrompe automaticamente a cozedura quando acabar a água contida na caldeira.
Para estabelecer o tempo de cozedura correcto, consulte o Livro de receitas incluído.

⚠ Assegure-se de que o aparelho não esteja ligado à corrente eléctrica e que a patilha do interruptor esteja na posição vertical, correspondente ao "0".

- Desenrosque a tampa da caldeira (4), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante-a.
- Deite a água na caldeira de aquecimento, utilizando como doseador um boião para homogeneizados (11).

⚠ ATENÇÃO! Nunca deite a água na caldeira directamente da torneira (fig.D).

- Nunca encha excessivamente a caldeira e, em todo o caso, nunca a encha para além da guarnição, existente na embocadura da caldeira.
- Enrosque a fundo a tampa da caldeira, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire o bocal (8) da base (1) e remova a tampa transparente (6).
- Retire o cesto para cozer os alimentos (7) do bocal (8).
- Introduza os alimentos, cortados em cubinhos ou rodelas, no cesto apropriado (7) tendo o cuidado de não o encher excessivamente. Recomenda-se que não o encha para além do bordo superior e não prima demasiado os alimentos.
- Coloque o cesto (7) no bocal (8), feche a tampa (6) e, em seguida, fixe o bocal (8) na base (1), conforme indicado no capítulo BOCAL.
- Ligue a ficha na tomada de corrente; o visor (3) acender-se-á com os números "00"; indicando que o aparelho está ligado à corrente eléctrica e está pronto para ser utilizado.

⚠ ATENÇÃO! Nunca utilize a função de cozedura sem ter colocado o cesto dos alimentos (7) no bocal (8).

- Seleccione o tempo de cozedura desejado, utilizando os botões específicos (▲ para aumentar o tempo de cozedura; ▼ para o diminuir). O tempo de cozedura pode variar de 1 a 30 minutos no máximo (se não programar um tempo de cozedura específico, o aparelho seleccionará automaticamente um tempo de cozedura de 30 minutos).
- Active a função de cozedura a vapor rodando a patilha de ligação (5) para a esquerda: no visor (3) acender-se-á o pictograma que indica que a caldeira está a funcionar e, ao mesmo tempo, aparecerá no visor a contagem decrescente que indica quanto tempo falta para terminar a cozedura.
- A cozedura interrompe-se automaticamente uma vez terminada a contagem decrescente e o aparelho emitirá um sinal sonoro (5 "bipes" consecutivos) e no visor (3) o símbolo fica intermitente.
- Se a água na caldeira acabar antes de terminar o tempo de cozedura seleccionado, o aparelho interrompe automaticamente o processo de cozedura e emitirá um alarme acústico (um "bip" contínuo durante 10 segundos): no visor apagar-se-á o ícone que indica a cozedura, o ícone que indica "acrescentar água" ficará intermitente e aparecerá no visor quanto falta para terminar o tempo de cozedura seleccionado.
- No caso de pretender modificar o tempo de cozedura, depois do processo de cozedura já ter iniciado, basta premir os botões ▲ ou ▼ , regulando-o como desejar (nunca superior a 30 minutos).
- Terminada a cozedura, rode a patilha de ligação (2) para a posição central, correspondente ao "0".
- Desligue a ficha da tomada de corrente.
- Retire o bocal (8) da base (2) e abra a tampa transparente (6), tomando muito cuidado pois estas partes do aparelho podem estar muito quentes (consulte o capítulo BOCAL).
- Retire o cesto para cozer os alimentos (7), do bocal (8), utilizando uma luva ou uma pega para o forno, com muito cuidado para evitar queimaduras.
- A água de cozedura, depositada no fundo do bocal, pode ser deitada fora ou conservada, de acordo com a própria preferência ou conforme os conselhos do Livro de receitas.

⚠ Atenção: antes de deitar fora a eventual água residual da caldeira, aguarde sempre que o aparelho arrefeça completamente (especialmente a caldeira). Evite que durante o esvaziamento da caldeira, o líquido residual saia pelo orifício de saída do vapor (13), mantendo-o fechado com um dedo.

⚠ ATENÇÃO! Esta operação só deve ser efectuada depois da caldeira ter arrefecido completamente.

HOMOGENEIZAÇÃO

Este aparelho permite homogeneizar todos os alimentos geralmente utilizados durante o desmame do bebé: fruta, verduras, carne, peixe, arroz, etc.
Graças ao design especial das lâminas, este aparelho homogeneíza reduzindo a quantidade de bolhas de ar que permanecem no alimento, causa de cólicas para o bebé.

⚠ Assegure-se de que o aparelho não esteja ligado à corrente eléctrica e que a patilha de ligação (2) esteja na posição vertical, correspondente ao "0".

- Remova o bocal (8) da base (1) e retire a tampa (consulte o capítulo BOCAL).
- Retire o cesto para a cozedura dos alimentos (7) do bocal (8), (se estiver quente, maneje o cesto conforme indicado no capítulo COZEDURA A VAPOR).
- Certifique-se de que o conjunto das lâminas (9) está colocado e fixado correctamente e de que as capas de protecção (9b) das lâminas foram removidas (consulte o capítulo CONJUNTO DAS LÂMINAS).
- Introduza no bocal (8) os alimentos, cortados em cubinhos ou rodelas.

⚠ ATENÇÃO! Para um correcto funcionamento do aparelho, nunca introduza alimentos duros (por exemplo, alimentos congelados) no bocal (8) nem uma quantidade de alimentos superior à que o cesto pode conter.

- Coloque a tampa transparente (6) no bocal (8) e fixe o bocal na base (1), (consulte o capítulo BOCAL).
- Ligue a ficha na tomada de corrente; o visor (3) acender-se-á com os números "00", indicando que o aparelho está ligado à corrente eléctrica e está pronto para ser utilizado.
- Seleccione a função de homogeneização, rodando completamente a patilha de ligação (2) para a direita; no visor (3), à direita, acender-se-á uma luz vermelha , indicando que as lâminas (9a) estão a funcionar.

⚠ Para homogeneizar os alimentos com a consistência desejada, mantenha a patilha (2) nesta posição durante, aproximadamente, 10 segundos e solte-a, deixando-a na posição vertical outros 10 segundos. Repita esta operação várias vezes e, se for necessário, acrescente um pouco de líquido. É aconselhável esperar 10 segundos antes de voltar a accionar a patilha e não accionar as lâminas durante um período de tempo superior a 10 segundos.

- Para retirar a papa do bocal (8), utilize a prática espátula (10) incluída na embalagem. Não toque com as mãos

nas lâminas (9a) pois estão muito afiadas.

Recomenda-se que antes de dar os alimentos à criança, os misture um pouco para uniformizar a temperatura dos mesmos. Verifique sempre a temperatura dos alimentos, antes de os dar à criança.

AQUECIMENTO E DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS

Este aparelho, graças ao "vapor intenso", permite aquecer e descongelar papas preparadas anteriormente.

Aquecimento de papas conservadas em boião

- Para preparar o aparelho para o aquecimento da papa, siga as instruções indicadas no capítulo COZEDURA A VAPOR. Em pormenor: a) coloque o boião (11), sem a tampa, no cesto para aquecer homogeneizados (12); b) coloque o cesto com o boião de homogeneizado dentro do bocal vazio, tendo o cuidado de posicionar o encaixe específico, existente por baixo do cesto, bem centrado sobre o perno metálico existente no fundo do bocal. Não utilize boiões mais altos do que o bordo do cesto.
- Note Bem: a quantidade de água, que deve deitar na caldeira, necessária para aquecer ou descongelar varia conforme a temperatura e a quantidade da papa que pretende aquecer portanto, é aconselhável utilizar, a título indicativo, as quantidades seguintes:

- Aquecer: para 80 g de alimento são necessários 15 minutos de cozedura, aproximadamente; para 120 g de alimento são necessários 20 minutos, aproximadamente; se a papa contida no boião estiver à temperatura do frigorífico, é necessário o dobro do tempo para a aquecer.
- Descongelar: seleccione 20 minutos, aproximadamente, de tempo de cozedura. De acordo com a consistência e a quantidade de papa que pretende descongelar, poderá ser necessário repetir esta operação. Uma vez descongelada a papa, pode efectuar a cozedura / aquecimento, seguindo as indicações específicas.

- Terminado o ciclo de aquecimento, retire o cesto com o boião, tomando o maior cuidado pois este poderá estar muito quente. É aconselhável manejá-lo com uma luva ou uma pega para o forno.

  Para aquecer alimentos em pedaços
- Para preparar o aparelho para o aquecimento de alimentos em pedaços, siga as instruções indicadas no capítulo COZEDURA A VAPOR. Para a selecção do tempo de aquecimento, siga quanto indicado para as papas conservadas em boião.

ATENÇÃO! Por motivos de ordem higiénica e biológica, nunca aqueça os alimentos mais de uma vez nem durante mais de uma hora.

VII. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para uma correcta limpeza do aparelho, é necessário separar o bocal (8) e os respectivos acessórios da base (1).

ATENÇÃO! Nunca mergulhe a base (1) em água nem em qualquer outro líquido. Nunca a molhe com água nem com qualquer outro líquido nem a coloque sob água corrente.

LIMPEZA DO CONJUNTO BASE / CALDEIRA / MOTOR

Desligue o aparelho da corrente eléctrica, retirando a ficha da tomada de corrente.

Deixe o aparelho arrefecer.

Limpe o aparelho, utilizando exclusivamente um pano húmido.

Não lave a base (1) na máquina de lavar louça ou sob água corrente nem a mergulhe em líquidos.

LIMPEZA DO BOCAL E DOS ACESSÓRIOS DE PLÁSTICO

- O bocal (8) e os outros acessórios de plástico (tampa, cesto, pega, espátula, boiões para homogeneizados, cesto para aquecer boiões) devem ser lavados à mão, com um normal detergente para louça (não utilize produtos abrasivos).

Recomenda-se que lave o bocal (8) somente depois de ter retirado o conjunto das lâminas (9) ou todos os componentes que, eventualmente, se encontrem no seu interior.

LIMPEZA DO CONJUNTO DAS LÂMINAS

- Para evitar/reduzir o risco de oxidação e corrosão das lâminas, a limpeza e a secagem do conjunto das lâminas (9) devem ser sempre efectuadas imediatamente após cada utilização.
- Antes de retirar o conjunto das lâminas (9) do bocal (8), enxagúe-o muito bem e remova os resíduos de alimentos.
- Desmonte o conjunto das lâminas (9) conforme indicado nas instruções para a utilização, no capítulo relativo.
- Remova as capas de protecção das lâminas (9b) (no caso de estarem ainda montadas).

Lave a superfície das lâminas (9a) com água e sabão ou detergente neutro, tendo muito cuidado ao manejar o lado cortante. Detergentes agressivos, como por exemplo, a lixívia, podem alterar a composição do aço, manchando-o e oxidando-o irremediavelmente.

Não devem ser utilizados, de modo algum, detergentes que contenham cloro ou seus derivados.

- Enxagúe as lâminas com água corrente e seque-as muito bem com um pano macio (não abrasivo).
- Não lave as lâminas na máquina de lavar louça pois a humidade juntamente com a presença de sais pode provocar fenómenos de oxidação.

MANUTENÇÃO DA CALDEIRA

Durante a normal utilização, no interior da caldeira formar-se-ão depósitos de calcário cuja acumulação poderá prejudicar o correcto funcionamento do aparelho, e que devem, portanto, ser removidos regularmente.

Para efectuar esta operação não utilize produtos descalcificantes (líquidos, em pó, pastilhas, etc.) que se encontram normalmente no mercado pois estes poderão conter substâncias tóxicas ou impróprias para o contacto com os alimentos, mas proceda do seguinte modo:

Assegure-se de que o aparelho arrefeceu completamente, não esteja ligado à corrente eléctrica e que a patilha de ligação (2) esteja na posição vertical, correspondente ao "0".

- Desenrosque a tampa da caldeira (4), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Encha a caldeira com uma solução de água e vinagre branco (em partes iguais), utilizando como doseador um boião de homogeneizados (11).
- Nunca encha a caldeira excessivamente e, em todo o caso, o nível da solução nunca deve ultrapassar a guarnição, que se encontra na embocadura da caldeira.
- Deixe a solução na caldeira durante, pelo menos, uma noite.
- Deite fora a solução e enxagúe bem a caldeira com água. Evite que durante o esvaziamento da caldeira, o líquido residual saia pelo orifício de saída do vapor (13), mantendo-o fechado com um dedo.

ATENÇÃO! Esta operação só deve ser efectuada depois da caldeira ter arrefecido completamente.

- No caso de depósitos de calcário especialmente resistentes ou abundantes, repita a operação, aumentando a quantidade de vinagre.

Nunca encha a caldeira directamente na torneira (fig.I).

- Efectue um ciclo de aquecimento sem alimentos, deitando 150 ml de água da torneira na caldeira. Seleccione um ciclo de aquecimento de 30 minutos. No final do ciclo de aquecimento, deixe o aparelho arrefecer e, em seguida, remova o bocal (8) e deite fora a água residual do bocal, conforme indicado no início do capítulo VII. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.
- Deixe o aparelho arrefecer, deite fora a água residual, lave muito bem o bocal (8), o boião de homogeneizados (11) e o conjunto das lâminas (9), conforme indicado no início do capítulo Limpeza e Manutenção.
- A frequência com a qual é necessário efectuar a operação de remoção dos depósitos de calcário depende da frequência de utilização do aparelho e da dureza da água: quanto mais frequente for a utilização do aparelho e/ou quanto mais dura for a água, mais frequentemente o calcário deve ser removido.
- Em todo o caso, é aconselhável efectuar esta operação, pelo menos, de 15 em 15 dias.

VIII. BOIÕES PARA HOMOGENEIZADOS (11)

Na embalagem do aparelho Coze Papa Vapor Saudável estão incluídos 2 boiões muito práticos para a conservação e o transporte dos homogeneizados. Estes boiões são de plástico resistente aos choques e podem ser utilizados tanto no frigorífico como para aquecer a papa (no aparelho Coze Papa Vapor Saudável, em "banho-maria" –método tradicional– ou no micro--ondas).
Estes boiões dispõem de uma escala graduada, para medir o líquido ou a papa que contêm.
Quando utilizar os boiões para homogeneizados, para aquecer a papa, siga as seguintes indicações:

⚠ Retire sempre a tampa dos boiões, durante o aquecimento do homogeneizado.
Não coloque o boião directamente em placas eléctricas, sobre o lume ou no forno.
Não aqueça os homogeneizados mais do que uma vez nem durante mais de uma hora.

⚠ No final do aquecimento:
Maneje o boião com muito cuidado, para não se queimar (pois o boião poderá estar muito quente).
Mexa sempre o homogeneizado de modo a uniformizar a sua temperatura.
Verifique sempre a temperatura dos alimentos, antes de os dar à criança.

IX. ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR
Verifique se a ficha está ligada correctamente à tomada de corrente.
Verifique se o cabo e o aparelho apresentam danos visíveis.
Verifique se o visor está aceso.
Verifique se o bocal (8) está montado correctamente na base (1) (certifique-se de que as várias indicações assinaladas estão alinhadas, conforme descrito nas Instruções para a Utilização, no capítulo Bocal).

- Verifique se a tampa transparente (6) está montada correctamente no bocal (certifique-se de que as várias indicações assinaladas estão alinhadas, conforme descrito nas Instruções para a Utilização, no capítulo Bocal).
- Verifique se a patilha de fixação do bocal (5) está posicionada correctamente (conforme descrito nas Instruções para a Utilização, no capítulo Bocal).

Se o aparelho ainda não funcionar, contacte o revendedor.

COLOCAÇÃO DE UMA QUANTIDADE EXCESSIVA DE ALIMENTOS OU ALIMENTOS DEMASIADO DUROS NO APARELHO

Se colocar no bocal uma quantidade excessiva de alimentos ou alimentos especialmente duros poderá causar o bloqueio da rotação das lâminas. Nesse caso, efectue as seguintes operações.
Não continue a accionar as lâminas pois poderá danificar irremediavelmente o motor.
Desligue a ficha de alimentação do aparelho da tomada de corrente.
Remova o bocal (8), seguindo as indicações das Instruções para a Utilização, no capítulo Bocal e, com cautela, desbloqueie as lâminas, utilizando para o efeito um utensílio de madeira (por exemplo, uma colher de pau).
Retire do bocal a quantidade de papa em excesso e/ou remova completamente os alimentos excessivamente duros.

⚠ ATENÇÃO!
Recomenda-se que nunca coloque as mãos dentro do bocal (8), para tentar desbloquear o conjunto das lâminas, pois poderá ferir-se gravemente.
Se colocar no bocal (8) alimentos especialmente duros poderá partir as lâminas, causando um grave perigo para o utente.

X. DADOS TÉCNICOS

Modelo: 06560
Tensão de alimentação: 230-240 V ~ 50Hz
Potência da caldeira: 300 W
Potência do motor: 175 W
Ciclos de funcionamento do liquidificador: 10 segundos ON – 10 segundos OFF

CE = Aparelho em conformidade com as relativas directivas CEE.

⚠ = ATENÇÃO!

= Leia as instruções.

= ATENÇÃO: saída de vapor muito quente.

= Quando deitar fora este produto, não o coloque no lixo normal, mas sim nos contentores adequados para a recolha diferenciada, em conformidade com as leis em vigor.

A ARTSANA reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem pré-aviso, quanto descrito neste manual de instruções.

A reprodução, transmissão e transcrição assim como a tradução em qualquer outra língua deste manual, mesmo parciais e sob qualquer forma, são severamente proibidas sem a prévia autorização escrita por parte da ARTSANA.

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) – Itália www.chicco.com
Fabricado na China.

S Instruktioner
N Babykostkokare
DK Sund Ånga

Läs dessa instruktioner före användningen och spar dem för framtida bruk

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

I. BESKRIVNING AV PRODUKTEN
II. FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL
III. TECKENFÖRKLARING
IV. VARNINGAR OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER
V. FÖRBEREDNING AV APPARATEN
VI. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN
VII. RENGÖRING OCH SKÖTSEL
VIII. BURKAR FÖR HOMOGENISERAD BARNMAT
IX. FEL
X. TEKNISKA DATA

I. BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Bäste Kund!
Tack för att Du har köpt en Chicco produkt. Med Babykostkokaren Sund Ånga har Du köpt en hushållsapparat som är säker och idealisk för att tillaga babykosten åt Ditt barn under hela avvänjningsperioden.
Ångan är det mest naturliga sättet som finns för att tillberedning av mat. Därför lagar Babykostkokaren Sund Ånga maten med Intensiv Ånga för att på bästa sätt bevara matens näringsämnen och de organoleptiska egenskaperna samt, framför allt, smaken.
Varje gång kan Du ge Ditt barn den babykost som det tycker bäst om och i lugn och ro välja bland de recept som föreslås i receptboken, som medföljer i förpackningen, därför att de har valts med hjälp av barnläkare som är näringsspecialister och av mammor som Du.
Om dessa recept inte skulle vara tillräckliga kan Du alltid individualisera dem i enlighet med Ditt barns smak, genom att kombinera dem och hitta på nya: Du behöver bara välja de ingredienser som Du föredrar, färska och naturliga, Babykostkokaren Sund Ånga sköter sedan tillberedningen av dem.
Tack vare knivarnas särskilda utformning homogeniserar Babykostkokaren Sund Ånga dessutom barnmaten genom att minska mängden luftbubblor som orsakar kolik hos Ditt barn. Du kan även hacka barnets mat efter behag och på så sätt erhålla den tjocklek på barnmaten som barnet tycker bäst om. För att gå dina behov tillmötes kan Du dessutom alltid förvara den tillredda barnmaten i kylskåp tack vare de praktiska burkarna som finns i förpackningen och när Du vill ge maten åt barnet behöver Du bara värma upp den med hjälp av Babykostkokaren Sund Ånga med funktionen för upptining och uppvärmning (följ de anvisningar som ges härefter för att utföra dessa operationer).

II. FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

1 Köksrobot Babykostkokare Sund Ånga.
1 Genomskinlig korg för tillberedning av maten.
1 Korg för uppvärmning av barnmatens burkar.
1 Genomskinlig separator att använda när barnmaten homogeniseras/hackas.
1 Spatel för att ta ur maten från behållaren.
1 Bruksanvisning.
1 Receptbok.
2 Förvaringsburkar för barnmaten.
2 Skyddshylsor för knivarna.

III. TECKENFÖRKLARING

1 BAS
2 VRED FÖR PÅ/AV - VÄRMEELEMENT/MOTOR
3 LYSDISPLAY
4 LOCK FÖR VÄRMEELEMENT
5 VRED FÖR FASTSÄTTNING AV BEHÅLLAREN
6 GENOMSKINLIGT LOCK FÖR BEHÅLLAREN
7 KORG FÖR TILLBEREDNINGEN
8 BEHÅLLAREN
9 KNIVENHETEN
9a KNIVAR
9b SKYDDSHYLSOR FÖR KNIVARNA
10 SPATEL
11 BURKAR FÖR DEN HOMOGENISERADE BARNMATEN
12 UPPVÄRMNINGSKORG FÖR BRUKARNA MED DEN HOMOGENISERAD BARNMATEN
13 HÅL FÖR ÅNGUSTLÄPP

IV. VARNINGAR OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av alla elektriska apparater ska vissa fundamentala regler iakttagas. I synnerhet:

- Den elektriska installationen i lokalen ska vara i överensstämmelse med de gällande säkerhetsnormerna.
- Anslut apparaten till ett vägguttag som är lättåtkomligt.
- Dra alltid i själva stickproppen – inte i sladden för att koppla ur stickproppen från vägguttaget.
- Denna apparat är endast avsedd för att användas som hushållsapparat. Den får inte användas på andra sätt än de som förutsetts i denna bruksanvisning. Allt annat bruk ska anses som oriktigt och följaktligen farligt.
- Utsätt inte babykostkokaren för sol, regn eller andra väderleksförhållande.
- Doppa inte ner apparaten i vatten eller i andra vätskor.
- Vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer.
- Rör inte apparaten om den av en olyckshändelse har fallit i vatten, utan dra genast ut stickproppen från vägguttaget. I detta fall får apparaten inte längre användas, utan vänd Dig till tekniskt behörig personal eller till Artsana S.p.A..
- Vi fel på apparaten eller dålig funktion ska apparaten stängas av och stickproppen dras ut från vägguttaget. Försök inte att mixtra med den, utan vänd Dig uteslutande till tekniskt behörig personal eller till Artsana S.p.A.

• Innan apparaten används ska du alltid kontrollera att produkten och dess tillbehör inte är skadade. Använd inte apparaten om den uppvisar tecken på skada utan vänd dig till tekniskt behörig personal eller till återförsäljaren
• Kontrollera att apparatens spänning och frekvens (som anges på typskylten som sitter under apparaten) överensstämmer med spänningen och frekvensen i vägguttaget

Varning: av säkerhetsskäl ska apparaten alltid anslutas till en anläggning som är försedd med en effektiv jordanslutning.

• Kontrollera alltid att sladdens stickpropp är urkopplad från vägguttaget och att apparaten har svalnat helt och hållet innan Du flyttar den, sätter tillbaks den på plats, rengör den, utför underhållsarbeten eller mellan användningarna.
• Placera endast apparaten på plana och jämna ytor. Placera aldrig babykostkokaren på eller i närheten av varma ytor, gasspisar eller uppvärmningsplattor, eller på ömtåliga ytor eller inom räckhåll för barn.
• Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i funktion.
• Kontrollera före varje användning att alla delar (i synnerhet den genomskinliga behållaren och basen) är korrekt monterade.
• Vi avråder från att använda denna apparat för att hacka

särskilt hård mat, som till exempel mat som fortfarande är djupfryst, eftersom knivarna skulle kunna skadas på ett ohjälpligt sätt.

⚠ Under uppvärmningen och ångkokningen kommer det ut kokhet ånga från behållaren som kan orsaka brännskador och värmeelementet, behållaren och alla delar som kommer i beröring med ångan blir mycket varma: var alltid högst uppmärksam och hantera apparaten med stor försiktighet.

- Öppna inte eller försök inte att öppna värmeelementets och behållarens lock under apparatens funktion.
- Var alltid särskilt försiktig vid hanteringen av knivenheten, knivarna är mycket vassa. Koppla alltid ur sladdens stickpropp från vägguttaget innan Du vidrör dem.
- För att hindra att knivarna oxideras ska knivenheten rengöras omsorgsfullt och torkas noga omedelbart efter varje användning.
- Apparaten kan endast öppnas med hjälp av särskilda verktyg. Om matarsladden måste bytas ut får arbetet uteslutande utföras av tekniskt kvalificerad personal eller av Artsana S.p.A.
- Felaktiga reparationer som utförts av ej kvalificerad personal kan orsaka skador på användarna eller olyckor.
- Använd Dig av de särskilda sorteringsställena i enlighet med de lagar som gäller i varje land vid skrotningen av emballaget, av de tillbehör som är utsatta för förslitning eller av själva apparaten.
- Apparaten uppfyller kraven i tillhörande CE direktiv och följande uppdateringar.
- Apparaten, dess tillbehör och allt emballage (plastpåsar, kartonger, o.s.v.) är inte leksaker och får därför inte lämnas inom räckhåll för barn, eftersom de utgör möjliga riskkällor.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, förnimmelse- och mental kapacitet, eller av personer utan erfarenhet och kännedom, om dessa inte övervakas eller har instruerats avseende apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
Barn ska övervakas så att de inte leker med apparaten,.

V. FÖRBERREDNING AV APPARATEN

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: ta ur apparaten och tillbehören från förpackningarna tillsammans med bruksanvisningen, receptboken och varningsbladen som ska läsas noga och sparas för framtida bruk.

⚠ VIKTIGT: det är en god regel att alltid noga rengöra alla produkter som är avsedda för att komma i beröring med livsmedel innan och genast efter varje användning.

Rengör noga alla delar i plast, utom basen (1).
För att rengöra värmeelementet före användningen förbereder Du apparaten på det sätt som anges i kapitlet VI. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN och utför en tom uppvärmningscykel genom att hälla i 150 ml dricksvatten från kranen i värmeelementet. Ställ in hit koktiden på 30 minuter, låt därefter apparaten svalna, ta sedan bort behållaren (8) och kasta bort vattnet som finns kvar i behållaren. Kontrollera, innan rengöringscykeln utförs, att eventuella tillbehör inuti behållaren (8) har tagits bort, med undantag av tillberedningskorgen (7).

⚠ VARNING! Vid slutet av uppvärmningen är apparaten mycket varm. Var mycket försiktig.

VI. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

BEHÅLLAREN

För att lossa och ta bort behållaren (8) från basen (1):

i. Sätt vredet på/av (2) i mittläge på "0".

⚠ Observera: av säkerhetsskäl får endast behållaren (8) med locket tas bort om vredet på/av (2) är inställt på "0".

i. Vrid vredet för behållarens (5) fastsättning motsols (figur C1) och ta ur behållaren (8) från sitt fäste genom att dra ut den och dra den bakåt (fig. A).

För att öppna behållarens genomskinliga lock (6):

i. Ta bort behållarens genomskinliga lock (6) genom att lyfta det.

För att stänga behållarens genomskinliga lock (6):

i. Sätt i locket på behållaren (6) och var noga med att referensskårorna sammanfaller (figur B).

För att sätta i behållaren med lock på basen:

i. Grip i behållarens handtag och sätt i den på basen på det sätt som visas (figur A) och var noga med att föra in den helt och hållet i sitt säte (behållaren fäster på den särskilda upphöjningen som finns i stödbasen om den är korrekts placerad).
ii. Vrid vredet för fastsättningen (5) medsols (figur C2) för att låsa behållaren (8).

⚠ VARNING! Av säkerhetsskäl får kokfunktionen inte aktiveras om:

1) tillberedningskorgen (7) eller korgen för uppvärmning av barnmatsburkar (12) inte är isatta i behållaren (8),
2) behållarens (6) genomskinliga lock inte är placerat korrekt på behållaren (8),
3) behållaren (8), monterad på detta sätt, inte är isatt på basen (1).

⚠ KNIVENHETEN

För att sätta fast knivenheten (9) på behållaren (8):

i. Kontrollera att knivarnas skyddshöljen (9b) inte är fastsatta på knivenheten (9).
ii. Grip försiktigt tag i knivenheten (9) och sätt in den i behållaren (8) och var härvid noga med att centrera den ordentligt på metallstiftet som sticker ut på behållarens (8) botten.

För att ta bort knivenheten (9) från behållaren (8):

i. Ta ur knivenheten (9) från behållaren (8) genom att lyfta den.

⚠ VARNING!

- Var alltid mycket försiktig med knivarna, eftersom de är mycket vassa. När knivenheten inte är isatt i behållaren ska bladen skyddas med de särskilda skyddshöljena (9b) och knivenheten ska sättas undan på en säker plats utom räckhåll för barn.

INNAN APPARATEN SÄTTS I FUNKTION SKA DU ALLTID KONTROLLERA ATT:

- alla skyddshöljen på knivenheten har tagits bort (9b),
- knivenheten (9) är korrekt införd i behållaren (8),
- behållaren (8) är korrekt låst på basen (1) och att vredet för behållarens fastsättning (5) är korrekt låst i låsningsläget (figur C2).

TILLBEREDNING AV BARNMATEN
HUR BARNMATEN TILLAGAS

Babykostkokaren Sund Ånga ångkokar frukt, grönsaker, kött, fisk, ris o.s.v.
Dess kokningssystem med intensiv ånga, transporterar och kvarhåller ångflödet i korgen. Därför är den idealisk för barnens avvänjning, eftersom den tillåter att bevara proteiner och vitaminer vid tillagningen av maten.
Kokningsprocessen avbryts automatiskt när vattnet som tillsatts i värmeelementen tar slut.
För att fastställa de korrekta koktiderna hänvisas till receptboken som medföljer.

Kontrollera att apparaten inte är ansluten till elnätet och att strömbrytarens spak är i vertikalt läge, i läget "0".

- Skruva loss värmeelementets lock (4) genom att vrida det motsold och lyfta det.
- Håll vatten i värmeelementet genom att använda en burk för homogeniserad barnmat (11) för doseringen.

VARNING! Häll inte i vatten i värmeelementet direkt från kranen (figur D).

- Häll inte för mycket vatten i värmeelementet och hur som helst aldrig ovanför packningen som är belägen vid öppningen.
- Stäng värmeelementets lock helt och hållet genom att vrida det medsols.
- Lossa behållaren (8) från basen (1) och ta av det genomskinliga locket (6).
- Ta bort tillberedningskorgen (7) från behållaren (8).
- Lägg i maten skuren i tärningar eller i små skivor i tillberedningskorgen (7) och var noga med att inte fylla den för mycket. Överskrid inte tillberedningskorgens övre kant och pressa inte maten.
- Sätt i tillberedningskorgen (7) i behållaren (8) och stäng locket (6), sätt därefter fast behållaren (8) på basen (1) såsom visas i avsnittet: BEHÅLLARE.
- Sätt i stickproppen i vägguttaget. Displayen (3) tänds och visar siffrorna "00", vilket innebär att apparaten är ansluten till elnätet och klar för användning.

VARNING! Använd inte funktionen för ångkokning utan att ha satt in tillberedningskorgen (7) i behållaren (8).

- Välj önskad koktid genom att använda knapparna (▲ för att öka koktiden; ▼ för att minska den). Koktiden kan variera från 1 till 30 maximalt minuter (om ingen särskild koktid programmeras väljer Babykostkokaren Sund Ånga automatiskt en koktid på 30 minuter).
- Aktivera funktionen ångkokning genom att vrida vredet för start (5) mot vänster: på displayen (3) tänds symbolen som anger att värmeelementet är i funktion och samtidigt visas nedräkningen som anger hur lång tid som fattas för slutet av tillberedningen.
- Tillberedningsprocessen avbryts automatiskt när nedräkningen har avslutats: när detta inträffar utsänder Babykostkokaren Sund Ånga en ljudsignal (5 på varandra följande "pip") och på displayen (3) blinkar symbolen .
- Om vattnet tar slut innan den valda koktiden har förlidit, avbryter Babykostkokaren Sund Ånga automatiskt tillberedningsprocessen och utsänder ett ljudalarm (ett oavbrutet "pip" under 10 sekunder): på displayen släcks ikonen som anger tillberedning och ikonen "tillsätt vatten" och hur länge av den från börja valda tillberedningstiden som kvarstår börja blinka.
- Om Du vill ändra på tiden för tillberedningen efter att tillberedningen redan har börjat, behöver Du bara trycka på knapparna ▲ o ▼ (aldrig över 30 minuter).
- När tillberedningen har avslutats, vrider Du vredet för start (2) till mittläget på "0".
- Koppla ur stickproppen från vägguttaget.
- Ta bort behållaren (8) från basen (2) och öppna det genomskinliga locket (6) och var härvid mycket försiktig eftersom dessa delar kan vara mycket varma (se avsnittet: BEHÅLLARE).
- Ta ur tillberedningskorgen (7) från behållaren (8) genom att använda en vanlig ugnsvante eller en grytlapp och var mycket försiktig eftersom den kan brännas.
- Kokvattnet som finns kvar på behållarens botten kan kastas bort eller sparas, efter behag, eller genom att följa receptbokens råd.

Varning: för att avlägsna vattnet som eventuellt finns kvar i värmeelementet, ska Du alltid vänta tills apparaten har svalnat helt och hållet (i synnerhet värmeelementet). Undvik, under tömningen av värmeelementet, att den resterande vätskan inne i värmeelementet rinner ut från hålet för ångutsläppet (13) genom att hålla hålet stängt med hjälp av ett finger.

VARNING denna åtgärd får endast utföras när värmeelementet har svalnat helt och hållet.

HUR DU HOMGENISERAR

Babykostkokaren Sund Ånga tillåter att homogenisera all mat som vanligtvis används vid avvänjningensperioden: frukt, grönsaker, kött, fisk, ris, o.s.v.

Tack vare knivarnas speciella utformning minskas mängden luftbubblor i barnmaten som Babykokaren Sund Ånga tillbereder och som orsakar kolik hos barnen.

Kontrollera att apparaten inte är ansluten till elnätet och att vredet för start (2) är i vertikalt läge, på "0".

- Lossa behållaren (8) från basen (1) och ta av locket (6) (se avsnittet: BEHÅLLAREN).
- Ta ut tillberedningskorgen (7) från behållaren (8) (om den är varm ska tillberedningskorgen hanteras på det som beskrivs i avsnittet TILLAGNING).
- Kontrollera att knivenheten (9) är korrekt monterad (och att varje skyddshölje (9b) har tagits bort, se avsnittet: KNIVENHETEN).
- Häll maten, som skurits i tärningar eller i små skivor, i behållaren (8).

VARNING! För att apparaten ska fungera korrekt får inga hårda livsmedel (till exempel djupfrysta livsmedel) eller en mängd mat som överskrider den mängd som innehålls i tillberedningskorgen läggas i behållaren (8)

- Sätt i det genomskinliga locket (6) på behållaren (8) och fäst behållaren på basen (1) (se avsnittet: BEHÅLLAREN).
- Sätt i stickproppen i vägguttaget. Displayen (3) tänds då och visar siffrorna "00" som anger att apparaten är ansluten till elnätet och klar att använda.
- Välj homogeniseringsfunktionen genom att vrida vredet för start (2) helt och hållet till höger. På displayen (3) till höger tänds en röd kontrollampa som anger att knivarna (9a) är i funktion.

För att få önskad konsistens på maten ska vredet (2) hållas kvar i detta läge under cirka 10 sekunder och sedan släppas i det vertikala läget i ytterligare cirka 10 sekunder. Upprepa denna åtgärd flera gånger och tillsätt vätska om det är nödvändigt. Det rekommenderas att vänta minst 10 sekunder mellan aktiveringarna och att inte låta knivarna fungera i mer än 10 sekunder.

- Använd den praktiska spateln (10) som medföljer i förpackningen för att ta ur barnmaten från behållaren (8). Använd inte händerna eftersom knivarna (9a) är mycket vassa.

Det rekommenderas att alltid kontrollera barnmatens temperatur och att röra om maten innan Du ger den till barnet för att få en jämn temperatur.

HUR DU VÄRMER OCH TINAR UPP MATEN

Babykostkokaren Sund Ånga tillåter, tack vare sin "intensiva ånga" att värma och att tina upp barnmaten som tillagats tidigare.

Om Du värmer barnmat som har förvarats i burken

- För att förbereda Babykostkokaren Sund Ånga för att värma barnmaten följer Du instruktionerna som ges i avsnittet: TILLAGNING. I detalj: a) sätt i burken med den homogeniserade barnmaten (11) utan lock i burkuppvärmningskorgen (12), b) sätt i burkuppvärmningskor-

gen med burk inne i den tomma behållaren och var härvid noga med att centrera stiftet som är beläget på behållarens botten i det särskilda fästet under burkuppvärmningskorgen. Sätt inte i burkar som har större mått än burkhållarkorgen.

- Observera: mängden vatten som ska hällas i värmeelementet för att värma eller för att tina upp varierar beroende på temperaturen och mängden av barnmat som ska värmas och därför är det nödvändigt att följa dessa fundamentala indikationer:

- Uppvärmning: 80 g mat behöver cirka 15 minuters koktid, 120 g mat behöver cirka 20 minuter. Om barnmaten är i burkar som just tagits ut från kylskåpet ska dessa tider fördubblas.
- Upptining: ställ in koktiden på cirka 20 minuter. Beroende på fastheten och mängden av barnmaten som ska tinas upp kan det vara nödvändigt att upprepa denna åtgärd. Efter att barnmaten har tinats upp kan Du fortsätta med tillberedningen / uppvärmningen genom att följa de särskilda anvisningarna.

- Efter att uppvärmningscykeln har avslutats tar Du ut burkuppvärmningskorgen och var härvid mycket försiktig eftersom den kan vara mycket varm. Det rekommenderas att hantera den genom att använda grytlappar.
  Om Du värmer mat i bitar
- För att förbereda Babykostkokaren Sund Ånga för att värma mat i bitar följer Du instruktionerna som ges i avsnittet: TILLAGNING. Beträffande uppvärmningstiderna följer Du vad som anges för barnmat som förvarats i burken.

VARNING! Av hygieniska och biologiska skäl ska Du aldrig värma maten mer än en gång eller under mer än en timme.

VII. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

För en korrekt rengöring av Babykostkokaren Sund Ånga är det nödvändigt att skilja behållaren (8) och dess tillbehör från basen (1).

VARNING! Blöt inte eller doppa inte ner basen (1) i vatten eller andra vätskor. Sätt aldrig basen (1) under rinnande vatten.

RENGÖRING AV BAS- / VÄRMEELEMENT- / MOTORENHETEN

- Koppla ur apparaten från elnätet genom att ta ur stickproppen från vägguttaget.
- Låt apparaten svalna.
- Rengör apparaten med hjälp av en fuktig duk.
- Sätt inte basen (1) i diskmaskin eller under rinnande vatten. Sänk inte ner den i vätskor.

RENGÖRING AV BEHÅLLAREN OCH AV TILLBEHÖREN I PLAST

- Behållaren (8) och de andra tillbehören i plast (lock, korg, handtag, spatel, burkar för homogeniserad barnmat, burkuppvärmningskorg) ska diskas för hand med ett vanligt diskmedel (använd inte repande produkter).

Det rekommenderas att endast diska behållaren (8) efter att tagit bort knivenheten (9) eller de delar som eventuellt finns inuti behållaren.

RENGÖRING AV KNIVENHETEN

- För att hindra /minska risken för oxidering och korrosion av knivarna ska knivenheten (9) alltid rengöras och torkas omedelbart efter varje användning.
- Innan knivenheten (9) tas bort från behållaren (8) ska den sköljas i rikligt med vatten och matresterna ska avlägsnas.
- Demontera knivenheten (9) såsom anges i instruktionerna för användningen i avsnittet som avser knivenheten.
- Ta av varje knivskyddshylsa (9b) (om de fortfarande är monterade).

Rengör knivarnas (9a) yta med vatten och tvål eller med ett milt diskmedel och var mycket försiktig med den vassa delen. Starka rengöringsmedel, som till exempel blekmedel eller klorhaltiga rengöringsmedel kan angripa stålets sammansättning samt fläcka stålet och oxidera det på ett ohjälpligt sätt.

Rengöringsmedel som innehåller klor eller klorföreningar ska absolut undvikas.

- Skölj noga under rinnande vatten och torka genast med en mjuk duk (ej repande).
- Diska inte knivarna i maskin eftersom fukten inne i maskinen, tillsammans med förekomsten av salter, kan orsaka oxideringsföreteelser.

UNDERHÅLL AV VÄRMEELEMENTET

Under normal användning av apparaten bildas kalkavsättningar inne i värmeelementet som, om de hopar sig, kan äventyra en korrekta funktion av apparaten och därför regelbundet måste avlägsnas.
För att utföra denna åtgärd får inte de kalkborttagningsprodukter användas (vätskor, pulver, tabletter, o.s.v.) som finns att köpa i handeln, eftersom de skulle kunna innehålla ämnen som är giftiga eller ej lämpliga för att komma i beröring med mat, utan förfar på det sätt som anges i det följande.

Kontrollera att apparaten har svalnat helt och hållet och att den inte är ansluten till nätspänningen sam att vredet för start (2) är i vertikalt läge, på "0".

- Skruva loss värmeelementets lock (4) genom att vrida motsols.
- Fyll värmeelementet med lika delar vatten och vit ättika genom att använda en barnmatsburk (11) för doseringen.
- Fyll inte värmeelementet alltför mycket och hur som helst aldrig ovanför packningen som sitter vid öppningen.
- Låt det verka under minst en natt.
- Töm värmeelementet och skölj det noga. Undvik, under tömningen av värmeelementet, att den resterande vätskan som finns i inne i det rinner ut från hålet för ångutsläppet (13) genom att hålla hålet stängt med hjälp av ett finger.

VARNING! Denna åtgärd får endast utföras när värmeelementet har svalnat helt och hållet.

- I händelse av särskilt svåra eller rikliga kalkavsättningar upprepas åtgärden genom att öka mängden av ättika.
- Häll aldrig vatten i värmeelementet direkt från kranen (figur D).
- Utför en tom uppvärmningscykel genom att hälla i 150 ml dricksvatten från kranen i värmeelementet. Ställ in koktiden på 30 minuter. Låt därefter apparaten svalna, ta sedan bort behållaren (8) och kasta bort det resterande vattnet i behållaren såsom anges i början i avsnittet VII. PRENGÖRING OCH SKÖTSEL.
- Låt apparaten svalna, kasta bort det resterande vattnet i behållaren och diska noga behållaren (8), burken för homogeniserad barnmat (11) och knivenheten (9) såsom beskrivs i början av avsnittet om rengöring och skötsel.
- Hur ofta kalkavsättningarna måste tas bort beror på hur ofta produkten används och på vattnets hårdhet. Ju oftare produkten används och/eller ju hårdare vattnet är, desto oftare ska kalken tas bort.
- Det rekommenderas hur som helst att utföra de åtgärder som beskrivs åtminstone en gång varannan vecka.

VIII. BURKAR FÖR HOMOGENISERAD BARNMAT (11)

I förpackningen för Babykostkokaren Sund Ånga finns det 2 praktiska burkar för förvaringen och transporten av den homogeniserade barnmaten. Dessa burkar är gjorda i plast som är motståndkraftig mot stötar och de kan användas både i kylskåp och för att värma barnmaten (med Babykostkokaren Sund Ånga, i "vattenbad" – sedvanlig metod – eller i mikrovågsugn).
Burkarna är försedd med en graderad skala för att mäta vätskor eller barnmaten inuti.
När burkarna för den homogeniserade barnmaten används för att värma barnmaten ska följande iakttagas.

⚠ Under uppvärmningen av barnmaten ska alltid locket tas av från burkarna.

- Sätt inte burken direkt på uppvärmningsplattor, öppna lågor eller i ugn.
- Värm inte den homogeniserade barnmaten mer än en gång och/eller inte mer än en timme.

Efter uppvärmningen:

⚠ Hantera burken med stor försiktighet så att Du inte bränner Dig (burken kan vara mycket varm).

- Efter uppvärmningen ska Du alltid röra om barnmaten så att den får en jämn temperatur.
- Kontrollera alltid att barnmaten inte är för varm innan Du ger den åt barnet.

IX. FELFUNKTIONER

OM BABYKOSTKOKAREN SUND ÅNGA INTE FUNGERAR

- Kontrollera att stickproppen är korrekt införd i vägguttaget.
- Kontrollera att produkten och sladden inte har några synliga skador.
- Kontrollera att displayen är tänd.
- Kontrollera att behållaren (8) är korrekt monterad på basen (1) (kontrollera att de olika indikatorerna är ställda såsom beskrivs i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren).
- Kontrollera att det genomskinliga locket (6) är korrekt monterat på behållaren (kontrollera att de olika indikatorerna är ställda såsom beskrivs i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren).
- Kontrollera att vredet för fastsättningen av behållaren (5) är korrekt vridet (såsom beskrivs i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren).
- Om produkten fortfarande inte fungerar ska Du kontakta återförsäljaren.

OM DU LÄGGER I ALLTFÖR MYCLET MAT ELLER ALLTFÖR HÅRD MAT I BABYKOSTKOKAREN SUND ÅNGA

Om du lägger i alltför mycket mat eller alltför hård mat i behållaren kan detta orsaka låsning av knivarnas rotation. I detta fall ska Du förfara på följande sätt.

- Envisas inte med att sätta motorn i funktion eftersom den skulle kunna skadas på ett ohjälpligt sätt.
- Koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ur sladdens stickpropp från vägguttaget.
- Ta bort behållaren (8) genom att följa de anvisningar som ges i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren, och lossa knivarna med stor försiktighet med hjälp av ett verktyg i trä (t.ex.: en träsked).
- Avlägsna maten i överskott från behållaren och/eller ta helt och hållet bort maten som är alltför hård.

⚠ VARNING!
• Det rekommenderas att aldrig föra in händerna i behållaren (8) för att lossa knivenheten (9), eftersom de skulle kunna skadas allvarligt.
- Om särskilt hård mat läggs in i behållaren (8) kan knivarna gå sönder vilket kan innebära stor fara för användaren.

X. TEKNISKA DATA

Modell: 06560

Nätspänning:	230-240 V ~ 50Hz
Effekt värmeelement:	300 W
Effekt motor:	175 W
Funktionscykler mixer:	10 sek. TILL – 10 sek. FRÅN

CE = Apparat som överensstämmer med tillhörande CE direktiv.

⚠ = VARNING!

= Läs instruktionerna.

= VARNING: utsläpp av kokhet ånga.

= Skrota inte denna produkt som vanligt kommunalt hushållsavfall, utan använd Dig av de särskilda sorteringsställena i enlighet med de lagar som gäller i varje land.

ARTSANA förbehåller sig rätten att när som helst och utan att på förhand meddela därom ändra på det som beskrivits i denna bruksanvisning

Kopiering, transmission, avskrift och översättning till annat språk, även delvis, i vilken som helst form av denna manual, är på inga villkor tillåtna utan föregående skriftlig tillåtelse från ARTSANA

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) - Italy www.chicco.com

Made in China

F Instructions Le Cuiseur De Bouillie Vapeursaine

Avant l'utilisation, lire et conserver avec soin ces instructions pour toute consultation ultérieure.

INDEX

I. PRéSENTATION DU PRODUIT
II. CONTENU DE L'EMBALLAGE
III. LéGENDE
IV. AVERTISSEMENTS ET MESURES DE SéCURITé
V. PRéPARATION DU PRODUIT
VI. MODE D'EMPLOI
VII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
VIII. PETITS POTS POUR HOMOGéNéISéS
IX. ANOMALIES
X. SPéCIFICATIONS TECHNIQUES

I. PRéSENTATION DU PRODUIT

Chère cliente,
Vous venez de faire l'acquisition d'un produit Chicco et tenons à vous en remercier ; le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine est le produit indispensable dans la cuisine pour préparer la bouillie de votre enfant et l'accompagner tout au long de la période du sevrage.
La vapeur est la façon la plus naturelle de cuisiner ; c'est pour cela que le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine cuit à Vapeur Intense car celle-ci maintient au mieux les principes nutritifs des aliments tout en en préservant les caractéristiques organoleptiques et, surtout, le goût.
Vous pourrez donner à chaque fois à votre enfant la nourriture qui lui plaît le plus tout en choisissant en toute tranquillité une des recettes proposées dans le livre de recettes qui se trouve dans l'emballage car elles ont toutes été sélectionnées avec l'aide de pédiatres spécialisés dans la nutrition et de mamans comme vous.
Si ces recettes ne suffisent pas, vous pouvez aussi les personnaliser selon les goûts de l'enfant en en composant et en en inventant de nouvelles : vous devez juste choisir les ingrédients que vous préférez, frais et naturels, et le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine pensera à les préparer.
En outre, le design spécial des lames fait que le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine homogénéise tout en réduisant la quantité de bulles d'air qui sont souvent cause de coliques chez les enfants. Vous pourrez aussi hacher menue la nourriture de votre enfant comme vous le voulez pour obtenir des homogénéisés de la densité qu'il préfère. Et pour répondre à votre exigences, vous pouvez toujours conserver la bouillie préparée au réfrigérateur grâce aux petits pots pratiques que contient l'emballage et, quand vous décidez de la servir à votre enfant, vous devez juste la faire chauffer avec la fonction décongélation et chauffage du Le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine (suivre les indications suivantes pour savoir comment faire).

II. CONTENU de l'emballage

1 Robot de cuisine Le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine.
1 Panier transparent pour la cuisson des aliments.
1 Panier pour chauffer les petits pots de bouillie.
1 Séparateur transparent à utiliser quand on homogénéise/hache les aliments.
1 Spatule pour recueillir la bouillie du bocal .
1 Notice d'emploi.
1 Livre de recettes.
2 Petits pots pour la conservation de la bouillie.
2 Capuchons de protection des lames.

III. Légende

1 BASE
2 MANette d'allumage/arrêt chaudière/moteur
3 Affichage lumineux
4 couvercle chaudière
5 Poignée de fixation du BOCAL
6 couvercle transparent du BOCAL
7 panier de cuisson
8 BOCAL
9 groupe lames
9a LAMEs
9b CAPuchons de protection des lames
10 SPATule
11 petits pots pour homogénéisés
12 panier chauffe-petits pots pour homogénéisés
13 Trou de sortie de la vapeur

IV. AVertissements et mesures de sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique exige l'observation de quelques règles fondamentales. En particulier :

- L'installation électrique du local doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Brancher l'appareil à une prise de courant facile d'accès.
- Ne pas tirer sur le fil d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil est destiné à une utilisation exclusivement ménagère et doit être employé conformément au mode d'emploi. Toute autre utilisation doit être retenue impropre et donc dangereuse.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas toucher l'appareil s'il tombe accidentellement dans l'eau ; le débrancher immédiatement de la prise de courant et ne plus l'utiliser par la suite. S'adresser à du personnel techniquement compétent et qualifié ou à Artsana S.p.A.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et débrancher la fiche de la prise de courant, ne pas essayer de le modifier mais s'adresser exclusivement à du personnel techniquement compétent et qualifié à Artsana S.p.A.

Avant d'utiliser l'appareil, toujours vérifier que le produit et tous ses éléments soient intacts. Dans le cas contraire, ne pas utiliser l'appareil mais s'adresser à du personnel qualifié ou au revendeur.

- S'assurer que la tension et la fréquence (cf. les données sur la plaque située sous l'appareil) correspondent à celles du secteur de votre maison.

Attention : pour des motifs de sécurité, toujours brancher l'appareil à une installation munie d'une prise de terre efficace.

S'assurer que la fiche d'alimentation soit toujours débranchée de la prise de courant et que l'appareil soit complètement froid avant de le déplacer, de le ranger, de le nettoyer, de procéder à des opérations d'entretien ou entre deux utilisations.
Poser l'appareil uniquement sur des surfaces planes et stables. Ne jamais le mettre sur ou près de surfaces chaudes, des cuisinières à gaz ou des plaques électriques, ou sur des surfaces délicates ou à portée des enfants.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
Avant chaque utilisation s'assurer que tous les éléments (en particulier le bocal transparent et la base) soient correctement assemblés.
Nous déconseillons l'utilisation de cet appareil pour hacher des aliments particulièrement durs, comme par exemple des aliments encore surgelés, car les lames pourraient s'abîmer irréparablement.

⚠ Pendant la phase de chauffage et de cuisson à la vapeur, de la vapeur bouillante sort du bocal et pourrait provoquer des brûlures. La chaudière, le récipient et toutes les parties en contact avec la vapeur deviennent très chauds : toujours faire très attention et manipuler l'appareil avec précaution.

Ne pas ouvrir ou essayer d'ouvrir les couvercles de la chaudière et du bocal pendant le fonctionnement de l'appareil.
Toujours faire attention en manipulant le groupe lames ; les lames sont très coupantes. Toujours débrancher la fiche du fil d'alimentation de la prise de courant avant d'accéder aux lames.
Pour prévenir l'oxydation éventuelle des lames, nettoyer à fond et sécher soigneusement le groupe lames juste après chaque utilisation.
Des outils spéciaux sont nécessaires pour ouvrir l'appareil. Pour le remplacement éventuel du fil d'alimentation s'adresser à du personnel techniquement qualifié ou à Artsana S.p.A.
Des réparations incorrectes faites par du personnel non qualifié peuvent constituer des sources de dommage ou d'accident aux utilisateurs.
Pour jeter l'emballage des accessoires sujets à usure ou de l'appareil, procéder au ramassage différencié conformément aux législations en la matière en vigueur dans chaque pays.
Appareil conforme aux spécifications des directives CE compétentes et intégrations ultérieures.
L'appareil, ses accessoires et les éléments de l'emballage (sacs en plastique, boîtes en carton, etc.) ne sont pas des jouets et ne doivent donc pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Appareil impropre à l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou instruites dans l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

V. PRéparation de l'appareil
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : enlever les emballages de l'appareil et des accessoires et ôter la notice d'emploi, le livre de recettes et les feuilles contenant les avertissements qui doivent être lus avec attention et conservés pour toute consultation ultérieure.

⚠ IMPORTANT : nettoyer avec soin tout produit destiné à entrer en contact avec des substances alimentaires avant et juste après chaque utilisation.

Laver soigneusement tous les éléments en plastique en plastique sauf la base (1).
Pour nettoyer la chaudière, avant la première utilisation, préparer l'appareil comme indiqué au chapitre VI. MODE D'EMPLOI et procéder à un cycle de cuisson à vide en versant 150 ml d'eau potable du robinet dans la chaudière. Régler le temps de cuisson à 30 minutes. À la fin de la cuisson, laisser l'appareil refroidir puis enlever le bocal (8) et jeter l'eau qui reste dedans. Avant de procéder au nettoyage, s'assurer d'avoir enlevé du bocal (8) les accessoires éventuels qu'il contient, à l'exception du panier de cuisson (7)

⚠ ATTENTION ! à la fin du chauffage l'appareil est très chaud ; faire très attention.

VI. MODE D'EMPLOI
LE BOCAL
Pour débloquer et enlever le bocal (8) de la base (1):
i. Mettre la manette d'allumage/arrêt (2) en position central au niveau du "0".

⚠ Note : pour des motifs de sécurité, le bocal (8) avec le couvercle ne doit être enlevé que si la manette d'allumage/arrêt (2) se trouve au niveau du "0".

i. Tourner la poignée de fixation du bocal (5) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. C1) et extraire le bocal (8) de son logement en le désenfilant et en le tirant vers l'arrière (fig.A).
Pour ouvrir le couvercle transparent du bocal (6):
i. Enlever le couvercle transparent du bocal (6) en le soulevant.
Pour fermer le couvercle transparent du bocal (6):
i. Mettre le couvercle dans le bocal (6) en faisant attention à faire coïncider les marques de référence (fig.B).
Pour mettre le bocal avec le couvercle dans la base:
i. Prendre le bocal par la poignée et l'enfiler dans la base comme indiqué (fig.A) en ayant soin de bien l'enfoncer dans son logement (s'il est correctement en place, le bocal se fixe sur le rehaut prévu à cet effet dans la base d'appui).
ii. Tourner la poignée de fixation (5) dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. C2) pour bloquer le bocal (8).

⚠ ATTENTION ! Pour des motifs de sécurité, on ne doit jamais activer la fonction de cuisson si :
1) le panier de cuisson (7) ou le panier chauffe-petits pots pour homogénéisés (12) ne se trouvent pas en place dans le bocal (8) ;
2) le couvercle transparent (6) du bocal ne se trouve pas correctement en place sur le bocal (8) ;
3) le bocal (8) ainsi assemblé n'est pas monté dans la base (1).

⚠ **LE GROUPE LAMES**
Pour fixer le groupe lames (9) au bocal (8) :
i. S'assurer que les capuchons de protection des lames (9b) ne soient pas fixés au groupe lames (9).
ii. Saisir avec précaution le groupe lames (9) et l'enfiler dans le bocal (8) en faisant attention à bien le centrer sur le pivot métallique qui dépasse du fond du bocal (8).
Pour enlever le groupe lames (9) du bocal (8) :
i. Extraire le groupe lames (9) du bocal en le soulevant (8).

⚠ ATTENTION !
Toujours faire très attention aux lames qui sont très affilées. Quand le groupe lames n'est pas en place dans le bocal, protéger les lames avec les capuchons de protection des lames (9b) prévus à cet effet et ranger le groupe lames dans un endroit sûr et hors de la portée des enfants.

AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE, TOUJOURS S'ASSURER QUE :
- chacun des capuchons de protection du groupe lames (9b) ait été enlevé ;
- le groupe lames (9) soit correctement monté dans le bocal (8) ;
- le bocal (8) soit correctement bloqué sur la base (1) et que la poignée de fixation du bocal (5) soit correctement

bloquée en position fermée (fig.C2).

LA Préparation de la bouillie
COMMENT CUIRE

Le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine cuit à la vapeur fruits, légumes, viande, poisson, riz, etc.
Son système de cuisson à vapeur intense convoie et maintient le flux de vapeur dans le panier ; c'est pour cela qu'il est l'idéal pour le sevrage des enfants car il permet de conserver l'apport en protéines et en vitamines des aliments.
Le processus de cuisson s'interrompt automatiquement quand l'eau versée dans la chaudière finit.
Pour fixer les temps de cuisson corrects, consulter le livre de recettes fourni.

⚠ S'assurer que l'appareil ne soit pas branché au secteur et que le levier de l'interrupteur soit vertical, au niveau du "0".

- Dévisser le couvercle de la chaudière (4) en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis le soulever.
- Verser l'eau dans la chaudière en utilisant le petit pot pour homogénéisés (11) comme doseur.

⚠ ATTENTION ! Ne jamais verser d'eau dans la chaudière directement du robinet (fig.D).

- Ne jamais trop remplir la chaudière et de toute façon jamais au-delà du joint qui se trouve à l'embouchure.
- Fermer le couvercle de la chaudière à fond en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Démonter le bocal (8) de la base (1) et enlever le couvercle transparent (6).
- Extraire le panier de cuisson (7) du bocal (8).
- Introduire dans le panier de cuisson (7) les aliments coupés en cubes ou en rondelles sans trop le remplir. Nous recommandons de ne pas dépasser le bord supérieur du panier et de ne pas comprimer les aliments.
- Enfiler le panier (7) dans le bocal (8) et fermer le couvercle (6) puis fixer le bocal (8) à la base (1) comme indiqué à la section : BOCAL.
- Brancher la fiche dans la prise de courant ; l'affichage s'allume (3) et montre les chiffres "00" ; cela indique que l'appareil est branché au secteur et prêt pour l'utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ne jamais utiliser la fonction de cuisson sans avoir mis dans le bocal (8) le panier de cuisson (7).

- Sélectionner le temps de cuisson désiré en utilisant les boutons prévus à cet effet (▲ pour augmenter le temps de cuisson ; ▼ pour le réduire). Le temps de cuisson peut varier de 1 à 30 minutes au maximum (si on ne programme pas un temps de cuisson spécifique, le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine sélectionne automatiquement un temps de cuisson de 30 minutes).
- Actionner la fonction de cuisson à la vapeur en tournant la manette d'allumage (5) vers la gauche : l'affichage (3) montre le pictogramme qui indique que la chaudière fonctionne et affiche le compte à rebours qui indique le temps manquant à la fin de la cuisson.
- Le processus de cuisson s'interrompt automatiquement une fois le compte à rebours terminé : quand cela se produit, le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine émet un signal sonore (5 "bips" consécutifs) tandis que le symbole clignote sur l'affichage (3).
- Si l'eau dans la chaudière finit avant l'échéance du temps de cuisson sélectionné, le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine interrompt automatiquement le processus de cuisson en émettant un signal sonore (un "bip" continu pendant 10 secondes) : l'icône qui indique la cuisson s'éteint sur l'affichage tandis que l'icône "ajouter de l'eau" commence à clignoter ainsi que ce qui reste du temps de cuisson sélectionné au début.
- Au cas où on voudrait modifier le temps de cuisson une fois la cuisson commencée, il suffit d'appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ (jamais plus de 30 minutes).
- Une fois la cuisson terminée, tourner la manette d'allumage (2) en position centrale au niveau du "0".
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Enlever le bocal (8) de la base (2) et ouvrir le couvercle transparente (6) en faisant très attention car ces parties pourraient être très chaudes (cf. section : BOCAL).
- Enlever le panier de cuisson (7) du bocal (8) à l'aide d'un gant ou d'une poignée pour four en faisant très attention à ne pas se brûler.
- On peut vider l'eau de cuisson qui s'est déposée sur le fond du bocal ou la conserver, comme on préfère ou selon les conseils du livre de recettes.

⚠ Attention : pour vider l'eau éventuellement présente dans la chaudière, toujours attendre que l'appareil se soit complètement refroidi (la chaudière en particulier). Pendant la vidange de la chaudière, ne pas laisser passer le liquide résiduel qu'elle contient par le trou de sortie de la vapeur (13) en le tenant fermé d'un doigt.

⚠ ATTENTION : on ne doit procéder à cette opération que quand la chaudière est complètement froide.

COMMENT HOMOGéNéISER

Le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine permet d'homogénéiser tous les aliments habituellement utilisés pour le sevrage : fruits, légumes, viande, poisson, riz, etc.
Le design spécial de ses lames permet de réduire dans les homogénéisés préparés par le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine la quantité des bulles d'air qui sont cause de coliques chez les enfants.

⚠ S'assurer que l'appareil ne soit pas branché au secteur et que la manette d'allumage (2) soit verticale, au niveau du "0".

- Démonter le bocal (8) de la base (1) et enlever le couvercle (6) (cf. section : BOCAL).
- Extraire le panier de cuisson (7) du bocal (8) (s'il est chaud, manipuler le panier de cuisson comme indiqué à la section COMMENT CUIRE).
- S'assurer que le groupe lames (9) est correctement assemblé (9) (et que chacun des capuchons de protection (9b) soit enlevé ; cf. section : GROUPE LAMES).
- Verser dans le bocal (8) des aliments coupés en cubes ou en rondelles.

⚠ ATTENTION ! Pour que l'appareil fonctionne correctement, ne jamais mettre dans le bocal (8) d'aliments durs (ex. surgelés) ou une plus grande quantité de bouillie que celle que contient le panier de cuisson.

- Mettre le couvercle transparent (6) en place sur le bocal (8) et fixer le bocal sur la base (1) (cf. section : BOCAL).
- Brancher la fiche dans la prise de courant ; l'affichage (3) s'allume en montrant les chiffres "00" ; cela indique que l'appareil est branché au secteur et prêt à servir.
- Sélectionner la fonction d'homogénéisation en tournant la manette d'allumage (2) à fond vers la droite ; à droite de l'affichage (3) un voyant lumineux rouge s'allume et indique que les lames (9a) fonctionnent.

⚠ Pour réduire les aliments à la consistance désirée, tenir la manette (2) dans cette position pendant 10 secondes environ puis la relâcher pendant 10 autres secondes environ en position verticale ; recommencer

plusieurs fois en ajoutant du liquide au besoin. Nous conseillons d'attendre au moins 10 secondes entre un actionnement et l'autre, et ne pas actionner les lames pendant une période de temps de plus de 10 secondes.

- Pour vider la bouillie du bocal (8) utiliser la spatule (10) incluse dans l'emballage. Ne jamais utiliser les mains car les lames (9a) sont très coupantes.

⚠ Nous recommandons de toujours vérifier la température des aliments et de l'uniformiser en les mélangeant avant de les servir à l'enfant.

COMment chauffer et décongeler les aliments
Grâce à sa "vapeur intense", le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine permet de chauffer et de décongeler les aliments précédemment préparés.
Si on chauffe des aliments conservés dans le petit pot

- Pour préparer le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine au chauffage des aliments, suivre les instructions de la section: COMMENT CUIRE. Plus en détail : a) mettre dans le panier des petits pots pour homogénéisés (12) le petit pot pour homogénéisés (11) sans son couvercle ; b) mettre le panier chauffe-petits pots avec dedans le petit pot à l'intérieur du bocal vide en faisant attention à centrer le pivot qui dépasse du fond du bocal dans le logement prévu à cet effet sous le panier chauffe-petits pots. Ne pas mettre de petits pots de plus grandes dimensions que le panier porte-petits pots.
- Nota Bene : la quantité d'eau à verser dans la chaudière pour chauffer ou décongeler varie selon la température et la quantité de bouillie à chauffer, par conséquent suivre les indications de principe suivantes :

- Chauffer : pour 80 g d'aliment on a besoin d'environ 15 minutes de cuisson ; pour 120 g d'aliment on a besoin d'environ 20 minutes ; si la bouillie est mise dans des petits pots à peine sortis du réfrigérateur, doubler ces temps.
- Décongeler : régler le temps de cuisson à 20 minutes environ ; selon la compacité et la quantité d'aliment à décongeler, on pourrait devoir recommencer cette opération. Une fois la bouillie décongelée on peut continuer avec la cuisson/chauffage en suivant les indications spécifiques.

- Une fois le cycle de chauffage terminé, extraire le panier chauffe-petits pots en faisant très attention car celui-ci pourrait être très chaud. Nous conseillons de le manipuler avec des gants ou des poignées de four.

Si on chauffe des aliments en morceaux

- Pour préparer le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine au chauffage d'aliments en morceaux, suivre les instructions de la section : COMMENT CUIRE. Pour les temps de chauffage, suivre les indications pour les aliments conservés dans le petit pot.

⚠ ATTENTION ! Pour des motifs d'ordre hygiénique et biologique, ne jamais chauffer les aliments plus d'une fois ou pendant plus d'une heure.

VII. nettoyage et entretien
Pour nettoyer correctement le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine, démonter le bocal (8) et ses accessoires de la base (1).

⚠ ATTENTION ! Ne jamais plonger dans ou mouiller la base (1) avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais mettre la base (1) sous l'eau courante.

⚠ **NETTOYAGE DU GROUPE BASE/CHAUDIèRE/ MOTEUR**

- Débrancher l'appareil du secteur en enlevant la fiche de la prise de courant.
- Laisser l'appareil refroidir.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Ne pas mettre la base (1) au lave-vaisselle ou sous l'eau courante, ou la plonger dans des liquides.

NETTOYAGE DU BOCAL ET DES ACCESSOIRES EN PLASTIQUE

- Le bocal (8) et les autres accessoires en plastique (couvercle, panier, manche, spatule, petits pots pour homogénéisés, panier chauffe-pots) doivent être lavés à la main avec un détergent normal pour vaisselle (ne pas utiliser de produits agressifs).

⚠ Nous recommandons de ne laver le bocal (8) qu'après avoir enlevé le groupe lames (9) ou les éléments qu'il contient éventuellement à l'intérieur.

NETTOYAGE DU GROUPE LAMES

- Pour éviter/réduire le risque d'oxydation et de corrosion des lames, toujours nettoyer et sécher le groupe lames (9) juste après chaque utilisation.
- Avant de démonter le groupe lames (9) du bocal (8), le rincer abondamment et éliminer les restes de nourriture.
- Démonter le groupe lames (9) comme indiqué dans le mode d'emploi à la section réservée au groupe lames.
- Désenfiler chacun des capuchons de protection des lames (9b) (s'ils sont encore montés).

⚠ Nettoyer la surface des lames (9a) avec de l'eau et du savon ou du détersif neutre en faisant très attention à la partie coupante. Des détergents agressifs, comme par exemple l'eau de javel, pourraient attaquer la composition de l'acier en le tachant et en l'oxydant irrémédiablement.

⚠ éviter absolument l'emploi de détergents qui contiennent du chlore ou des composés de celui-ci.

- Rincer abondamment à l'eau courant et sécher tout de suite avec un chiffon doux (non abrasif).
- Ne pas laver les lames au lave-vaisselle car le milieu humide à l'intérieur de celui-ci, ainsi que la présence de sels, risquent de provoquer des phénomènes oxydants.

ENTRETIEN DE LA CHAUDIÈRE
Pendant l'utilisation normale de l'appareil à l'intérieur de la chaudière des dépôts calcaires se forment dont l'accumulation pourrait compromettre le fonctionnement de l'appareil, par conséquent ils doivent être éliminés périodiquement.
Pour cette opération ne pas utiliser de produits décalcifiants (liquides, poudres, pastilles, etc.) normalement disponibles dans le commerce car ils pourraient contenir des substances toxiques ou non adaptées au contact avec les aliments, mais procéder comme suit.

⚠ S'assurer que l'appareil soit complètement froid et ne soit pas branché au secteur, et que la manette d'allumage (2) soit verticale, au niveau du "0".

- Dévisser le couvercle de la chaudière (4) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Remplir la chaudière avec de l'eau et du vinaigre blanc en parties égales en utilisant un petit pot pour homogénéisés (11) comme doseur.
- Ne jamais trop remplir la chaudière et de toute façon jamais au-delà du joint qui se trouve à l'embouchure.
- Laisser reposer au moins une nuit.
- Vider la chaudière et la rincer. Pendant la vidange de la chaudière, ne pas laisser passer le liquide résiduel qu'elle contient par le trou de sortie de la vapeur (13) en le tenant fermé d'un doigt.

ATTENTION : on ne doit procéder à cette opération que quand la chaudière est complètement froide.

- En cas de dépôts de calcaire particulièrement résistants ou abondants, recommencer en augmentation la quantité de vinaigre.
- Ne jamais verser d'eau dans la chaudière directement du robinet (fig.I).
- Procéder à un cycle de cuisson à vide en versant 150 ml d'eau potable du robinet dans la chaudière. Régler le temps de cuisson à 30 minutes. À la fin de la cuisson, laisser l'appareil refroidir puis enlever le bocal (8) et jeter l'eau qui reste dedans, comme indiqué au début de la section VII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- Laisser l'appareil refroidir, vider l'eau résiduelle présente dans le bocal et laver avec soin le bocal (8), le petit pot pour homogénéisés (11) et le groupe lames (9) comme indiqué au début de la section Nettoyage et entretien.
- La fréquence avec laquelle on doit éliminer les dépôts de calcaire dépend de l'utilisation plus ou moins intensive du produit et de la dureté de l'eau. Plus l'utilisation du produit est intense et/ou plus l'eau est dure, plus souvent on doit éliminer le calcaire.
- Nous conseillons de toute façon de procéder aux opérations décrites ci-dessus une fois tous les 15 jours au moins.

VIII. Petits pots pour homogénéisés (11)

L'emballage du Le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine comprend 2 petits pots très pratiques pour conserver et transporter les homogénéisés. Ces petits pots sont en plastique résistant aux chocs et peuvent être utilisés à la fois au réfrigérateur et pour chauffer la bouillie (avec Le Cuiseur de Bouillie VapeurSaine, à "bain-marie" – méthode traditionnelle – ou au micro-ondes).
Les petits pots sont munis d'une échelle graduée pour mesurer les liquides ou la bouillie à l'intérieur.
Quand on utilise les petits ports pour homogénéisés pour faire chauffer la bouillie, suivre les indications suivantes.

• Pendant le chauffage de la bouillie, toujours enlever le couvercle des petits pots.
• Ne pas mettre le petit pot directement sur des plaques chauffantes, des flammes libres ou au four.
• Ne pas faire chauffer l'homogénéisé plus d'une fois et/ou pendant plus d'une heure.

à la fin du chauffage :
• Manipuler le petit pot avec précaution pour ne pas se brûler (il pourrait être très chaud).
• à la fin du chauffage, toujours mélanger l'homogénéisé pour uniformiser la température.
• Toujours s'assurer que la bouillie ne soit pas trop chaude avant de la servir à l'enfant.

IX.ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si le Cuiseur DE BOUILLIE vapeursaine ne fonctionne pas

- S'assurer que la fiche soit correctement enfilée dans la prise de courant.
- S'assurer que le fil et le produit ne présentent pas de dommages visibles.
- S'assurer que l'affichage soit allumé.
- S'assurer que le bocal (8) soit correctement monté sur la base (1) (contrôler si les différentes marques sont alignées comme décrit au chapitre Mode d'emploi à la section : le bocal).
- S'assurer que le couvercle transparent (6) soit correctement monté sur le bocal (contrôler si les différentes marques sont alignées comme décrit au chapitre Mode d'emploi à la section : le bocal).
- S'assurer que la poignée de fixation du bocal (5) soit correctement tournée (comme décrit au chapitre Mode d'emploi à la section : le bocal).
- Si le produit ne fonctionne toujours pas, s'adresser au revendeur.

Si on met trop de bouillie ou des aliments trop durs dans le Cuiseur DE BOUILLIE vapeursaine
Mettre dans le bocal trop de bouillie ou des aliments particulièrement durs risque de bloquer la rotation des lames. Dans ce cas, procéder comme suit :
Ne pas insister à faire tourner le moteur car cela pourrait l'endommager irréparablement.
Débrancher l'appareil du secteur en ôtant la fiche du fil électrique de la prise de courant.
Enlever le bocal (8) selon les instructions du chapitre Mode d'emploi à la section : le bocal, puis débloquer avec précaution les lames en s'aidant d'un outil en bois (ex.: cuillère en bois).
Enlever la quantité de bouillie en trop du bocal et/ou enlever complètement les aliments excessivement durs.

ATTENTION !
commandons de ne pas mettre les mains dans le bocal (8) pour débloquer le groupe lames (9) pour éviter de se blesser gravement.
Introduire dans le bocal (8) des aliments particulièrement durs risque de provoquer la rupture des lames et de constituer un danger grave pour l'utilisateur.

X. spécifications techniques

Modèle : 06560
Tension d'alimentation : 230-240 V ~ 50Hz
Puissance chaudière : 300 W
Puissance moteur : 175 W
Cycles de fonctionnement du mixeur :
10 s ON – 10 s OFF

= Appareil conforme aux directives CE compétentes.

= ATTENTION !

= Lire les instructions.

= ATTENTION : sortie de vapeur bouillante.

= Ne pas jeter ce produit avec les déchets domestiques normaux. Le mettre dans les conteneurs prévus à cet effet conformément aux lois en vigueur

ARTSANA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis ce qui est décrit dans cette notice d'utilisation.
La reproduction, transmission, transcription et traduction, même partielle, dans une autre langue, sous quelque forme que ce soit, de cette notice sont absolument interdites sans l'autorisation écrite préalable d'ARTSANA

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Côme) - Italie www.chicco.com

Fabriqué en Chine

D Gebrauchsanweisungen Breikocher Gesundes Garen

⚠ Vor dem Gebrauch diese Anweisung lesen und sorgfältig für weitere Informationen aufbewahren.

INHALTSVERZEICHNIS

I. PRODUKTPRÄSENTATION
II. PACKUNGSINHALT
III. LEGENDE
IV. SICHERHEITSHINWEISE UND –MASSNAHMEN
V. VORBEREITUNG DES PRODUKTES
VI. GEBRAUCHSANWEISUNGEN
VII. TIPPS FÜR DIE PFLEGE
VIII. BREIGLÄSCHEN
IX. ANOMALIEN
X. TECHNISCHES DATENBLATT

I. PRODUKTPRÄSENTATION

Lieber Kunde,
wir danken Ihnen für Ihren Kauf und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Mit Breikocher Gesundes Garen haben Sie ein ideales Elektrogerät erworben, das Ihr Kind während der gesamten Entwöhnungszeit begleitet.
Dampfgaren ist die natürlichste aller Garmethoden. Aus diesem Grund kocht Cuocipappa mit Intensivem Dampf, ohne die Nährwerte der Nahrungsmittel und vor allem den Geschmack auch nur im Geringsten zu verändern oder zu beeinträchtigen.
Sie können Ihrem Kind die Mahlzeit geben, die ihm am besten schmeckt und in aller Ruhe unter den in der beiliegenden Rezeptsammlung vorgeschlagenen Rezepten wählen, da sie dank der Hilfe von in der Ernährungswissenschaft spezialisierten Kinderärzten und Müttern wie Ihnen ausgewählt wurden. Sollten Ihnen diese Rezepte nicht ausreichen, können Sie diese nach dem Geschmack Ihres Kindes zusammenstellen oder neue erfinden: Es reicht, dass Sie die von Ihnen bevorzugten Zutaten frisch und naturrein auswählen, für die Vorbereitung sorgt Cuocipappa „Gesundes Garen".
Außerdem homogenisiert Breikocher Gesundes Garen dank dem speziellen Design der Messer, indem es die Luftblasen reduziert, die bei Ihrem Kind Ursache für Koliken sein könnten. Zusätzlich können Sie wunschgemäß die Mahlzeit Ihres Kindes zerkleinern und so eine Babynahrung mit der von Ihnen gewünschten Dichte erhalten. Um zusätzlich Ihren Bedürfnissen entgegenzukommen, können Sie die Mahlzeit, die Sie vorbereitet haben, dank der praktischen, in der Packung enthaltenen Gläschen stets im Kühlschrank aufbewahren, und wenn Sie beschließen, sie Ihrem Kind zugeben, brauchen Sie diese nur mit der Auftau- und Aufwärmfunktion von Breikocher Gesundes Garen aufzuwärmen (befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um diese Arbeitsgänge kennen zu lernen.)

II. PACKUNGSINHALT

1 Küchenmaschine Breikocher Gesundes Garen;
1 Durchsichtiger Korb zum Garen der Nahrungsmittel;
1 Korb zum Erwärmen der Breigläschen;
1 Durchsichtiger Trennbehälter, der beim Homogenisieren/Hacken der Nahrungsmittel verwendet wird;
1 Spachtel zum Sammeln der Mahlzeit aus dem Mixeraufsatz;
1 Gebrauchsanweisung;
1 Rezeptsammlung;
2 Gläschen zum Aufbewahren der Speisen;
2 Messerschutzvorrichtungen

III. LEGENDE

1 BASIS
2 EIN-/AUS-DREHGRIFF WASSERKESSEL/MOTOR
3 LEUCHTDISPLAY
4 WASSERKESSELDECKEL
5 BEFESTIGUNGSGRIFF MIXERAUFSATZ
6 TRASPARENTER MIXERAUFSATZDECKEL
7 GARKORB
8 MIXERAUFSATZ
9 MESSERGRUPPE
9a MESSER
9b MESSERSCHUTZVORRICHTUNGEN
10 SPACHTEL
11 BREIGLÄSCHEN
12 KORB FÜR ERWÄRMUNG DER BREIGLÄSCHEN
13 DAMPFAUSTRITTSLOCH

IV. SICHERHEITSHINWEISE UND -MASSNAHMEN

⚠ Beim Gebrauch jedes Elektrogerätes müssen einige grundsätzliche Regeln eingehalten werden, und zwar insbesondere:

- Die Stromeinrichtung des Raumes muss den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose anschließen.
- Nicht an dem Stromkabel oder dem Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und muss gemäß der Gebrauchsanweisung verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist missbräuchlich und somit als gefährlich anzusehen.
- Das Gerät nicht der Witterung (Regen, Sonne usw.) aussetzen.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät nicht berühren, wenn dieses ins Wasser fallen sollte. Sofort den Stecker herausziehen und anschließend nicht verwenden, sondern man muss sich an Fachpersonal oder an die Artsana S.p.A. wenden.
- Im Falle eines Defektes und / oder schlechten Betriebs des Gerätes durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose ausschalten. Es sollte nicht versucht werden, das Gerät zu reparieren, sondern man muss sich an Fachpersonal oder an die Artsana S.p.A. wenden.

Vor der Benutzung des Gerätes prüfen, ob das Produkt und seine Bestandteile nicht beschädigt sind. Andernfalls das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal oder an den Vertragshändler wenden.
Sich vergewissern, dass die Gerätespannung derjenigen des Stromnetzes entspricht (siehe Angaben auf dem Schild unter dem Gerät).

⚠ WARNUNG! Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät stets an eine Anlage mit wirksamer Erdung und an eine leicht zugängliche Steckdose angeschlossen werden.

Stets den Stromstecker herausziehen und das Gerät nach jedem Gebrauch und/oder bevor es verschoben, wiederaufgestellt, gereinigt oder Wartungsarbeiten unterzogen wird, völlig abkühlen lassen.
Das Gerät nur auf feste, ebene Oberflächen stellen und niemals auf warme oder empfindliche Oberflächen, Gas- oder Elektroherde, in deren Nähe oder für Kinder erreichbar.
Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
Vor jedem Gebrauch prüfen, ob alle Bestandteile (insbesondere der durchsichtige Mixeraufsatz und die Basis) richtig zusammengesetzt sind.
Es wird davon abgeraten, dieses Gerät zum Hacken be-

sonders harter Nahrungsmittel, wie z. B. noch gefrorener Tiefkühlkost, zu verwenden, da die Messer irreparabel beschädigt werden könnten.

⚠ Während des Erwärmens und Dampfgarens tritt aus dem Mixeraufsatz kochender Dampf aus, der Verbrennungen verursachen könnte und der Wasserkessel, der Behälter und alle Teile, die mit dem Dampf in Berührung kommen, können sich erhitzen: das Gerät stets sehr vorsichtig benutzen.

Nicht die Deckel des Wasserkessels oder des Mixeraufsatzes bei Betrieb des Gerätes öffnen oder zu öffnen versuchen.

Stets mit größter Aufmerksamkeit die Messergruppe benutzen; die Messer sind sehr scharf. Stets den Kabelstecker vor dem Berühren der Messer herausziehen.

Um eine eventuelle Oxidation der Messer zu vermeiden, diese gründlich reinigen und die Messergruppe sofort nach Gebrauch sorgfältig abtrocknen.

Das Gerät kann nur mit Hilfe von Spezialwerkzeugen geöffnet werden. Für einen eventuellen Austausch des Stromkabels sollte man sich nur an Fachpersonal oder an die Artsana S.p.A wenden.

Falsche Reparaturen, die von unqualifiziertem Personal ausgeführt werden, können Schäden oder Unfälle bei den Benutzern verursachen.

Für die Entsorgung der Verpackung des Zubehörs, das Verschleiß unterliegt, oder des Gerätes selbst, die Mülltrennung verwenden, wobei man sich nach den gültigen Gesetzen des jeweiligen Landes richten muss.

Gerät entspricht den Anforderungen der CE-Richtlinien und anschließenden Änderungen.

Das Gerät, sein Zubehör und die Verpackungsteile (Plastiktüten, Kartons usw.) sind kein Spielzeug und dürfen daher nicht für Kinder zugänglich aufbewahrt werden, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Sinnesfähigkeiten oder durch Personen ohne Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder für den Gebrauch des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person unterwiesen.

Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

V. VORBEREITUNG DES GERÄTES

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH: Gerät und Zubehör auspacken und die Gebrauchsanweisung, die Rezeptsammlung und die Zettel mit den Warnungshinweisen entnehmen, die sorgfältig gelesen und für ein zukünftiges Nachschlagen aufbewahrt werden müssen.

⚠ WICHTIG: Alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, müssen vor und sofort nach jedem Gebrauch stets sorgfältig gereinigt werden.

Sorgfältig alle Kunststoffkomponenten außer der Basis (1) sorgfältig reinigen.

Zum Reinigen des Wasserkessels vor dem ersten Gebrauch das Gerät, wie in Kapitel VI.GEBRAUCHSANWEISUNG angegeben, vorbereiten und einen Garzyklus im Leerzustand durchführen, wobei 150 ml Trinkwasser in den Wasserkessel gegeben werden. Als Garzeit 30 Minuten einstellen. Nach dem Ende der Garzeit das Gerät abkühlen lassen, dann den Mixeraufsatz (8) herausnehmen und das darin verbliebene Wasser weggießen.

Bevor der Reinigungszyklus durchgeführt wird, prüfen, ob eventuell im Inneren enthaltene Komponenten aus dem Mixeraufsatz (8) genommen wurden, mit Ausnahme des Garkorbs (7).

⚠ WARNUNG! Nach dem Erhitzen ist das Gerät sehr heiß. Größte Vorsicht walten lassen.

VI. GEBRAUCHSANWEISUNG

DER MIXERAUFSATZ

Abschrauben und Abnehmen des Mixeraufsatzes (8) von der Basis (1):

i. Den Ein- / Aus-Drehgriff (2) auf die mittlere Position bei „0“ stellen.

⚠ Hinweis: Aus Sicherheitsgründen kann der Mixeraufsatz (8) mit Deckel nur dann abgenommen werden, wenn der Ein- / Aus-Drehgriff (2) in Höhe der „ 0 “ steht.

i. Den Befestigungsgriff des Mixeraufsatzes (5) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Abb. C1) und den Mixeraufsatz (8) aus seiner Aufnahme nehmen, indem er heraus und nach hinten gezogen wird (Abb. A).

Öffnen des transparenten Mixeraufsatzdeckels: (6):

i. Um den transparenten Deckel des Mixeraufsatzes (6) abzunehmen, muss er angehoben werden.

Schließen des transparenten Mixeraufsatzdeckels (6):

i. Um den Deckel in den Mixeraufsatz (6) zu setzen, müssen die beiden Bezugskerben genau übereinstimmen (Abb. B).

Einsetzen des Mixeraufsatzes mit Deckel in der Basis:

i. Ergreifen Sie den Mixeraufsatz an seinem Griff und setzen Sie ihn, wie angegeben, in die Basis ein (Abb. A), wobei Sie bitte darauf achten, dass Sie ihn vollständig in seine Aufnahme einsetzen (wenn er korrekt positioniert ist, rastet der Mixeraufsatz an der dafür vorgesehenen Erhöhung ein, die sich an der Aufsetzbasis befindet).

ii. Den Befestigungsgriff (5) im Uhrzeigersinn drehen (Abb. C2), um den Mixeraufsatz (8) zu blockieren.

⚠ WARNUNG! Aus Sicherheitsgründen darf die Garfunktion niemals aktiviert werden, wenn: 1) der Garkorb (7) oder der Korb zum Erwärmen der Breigläschen (12) nicht in den Mixeraufsatz (8) eingesetzt sind;

2) der transparente Deckel des Mixeraufsatzes (6) nicht korrekt auf dem Mixeraufstz (8) positioniert ist;

3) der Mixeraufsatz (8) so zusammengebaut nicht in der Basis (1) eingesetzt ist.

DIE MESSERGRUPPE

⚠ Zum Befestigen der Messergruppe (9) am Mixeraufsatz (8):

i. Prüfen, ob die Messerschutzvorrichtungen (9b) an der Messergruppe (9) befestigt sind.

ii. Vorsichtig die Messergruppe (9) ergreifen und in den Mixeraufsatz (8) einsetzen, wobei darauf zu achten ist, dass er genau zentriert auf dem Metallbolzen, der aus dem Boden des Mixeraufsatzes (8) herausragt, aufgesetzt wird.

Zur Entnahme der Messergruppe (9) aus dem Mixeraufsatz (8):

i. Die Messergruppe (9) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen, indem sie angehoben wird.

⚠ WARNUNG!

Die Messer stets mit größter Vorsicht benutzen, da sie sehr scharf sind. Wenn die Messergruppe nicht in dem Mixeraufsatz eingesetzt ist, die Messer mit den entsprechenden Messerschutzvorrichtungen (9b) schützen und die Messergruppe an einem sicheren Ort von Kindern fernhalten.

VERGEWISSERN SIE SICH STETS VOR JEDER INBETRIEBNAHME DES GERÄTES, DASS:

- alle Messerschutzvorrichtungen (9b) von den Messern abgenommen wurden;
- die Messergruppe (9) korrekt in den Mixeraufsatz (8) eingesetzt ist;
- der Mixeraufsatz (8) korrekt auf der Basis (1) blockiert ist und der Befestigungsgriff des Mixeraufsatzes (5) korrekt in der Schließposition blockiert ist (Abb.C2)).

DIE ZUBEREITUNG DER MAHLZEIT WIE GEDÄMPFT WIRD

Cuocipappa „Gesundes Garen" dämpft Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Reis usw.
Bei diesem Garsystem mit Intensivem Dampf wird der Dampfstrahl auf den Garkorb gerichtet und dort gehalten; aus diesem Grund ist das System ideal für die Entwöhnungszeit der Babys, da die Nährwerte nicht im Geringsten verändert werden.
Der Garungsprozess wird automatisch unterbrochen, wenn sich kein Wasser mehr im Wasserkessel befindet.
Zur Bestimmung der richtigen Garzeiten schlagen Sie bitte in der beiliegenden Rezeptsammlung nach.

⚠ Sich vergewissern, dass das Gerät nicht an den Strom angeschlossen ist und dass sich der Ein-/Ausschaltgriff senkrecht in Höhe der „0" befindet.

- Den Deckel des Wasserkessels (4) durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben und anheben.
- Das Wasser mit einem Breigläschen (11) als Dosiervorrichtung in den Wasserkessel füllen.

⚠ WARNUNG! Niemals Wasser direkt vom Wasserhahn in den Wasserkessel füllen (Abb. D).

- Niemals den Wasserkessel überfüllen und auf keinen Fall über die Dichtung an der Öffnung hinaus füllen.
- Den Deckel des Wasserkessels durch Drehen im Uhrzeigersinn gut verschließen.
- Den Mixeraufsatz (8) von der Basis (1) nehmen und den transparenten Deckel (6) abnehmen.
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen
- Die in Würfel und Scheiben geschnittenen Nahrungsmittel in den Garkorb (7) legen und darauf achten, dass er nicht überfüllt wird. Es wird empfohlen, nicht über den oberen Korbrand zu füllen und die Nahrungsmittel nicht zu pressen.
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen.
- Sich vergewissern, dass die Messergruppe (9) richtig zusammengesetzt ist und dass jeder Messerschutz (9b) abgenommen wurde (siehe Abschnitt: MESSERGRUPPE).
- Die in Würfel oder Scheiben geschnittenen Nahrungsmittel in den Garkorb (7) geben und darauf achten, dass er nicht überfüllt wird. Es wird empfohlen, ihn nur bis zum Korbrand zu füllen und die Lebensmittel nicht hineinzupressen.
- Den Korb 7) in den Mixeraufsatz (8) setzen und den Deckel (6) schließen, dann den Mixeraufsatz (8) an der Basis (1) befestigen, wie in dem Abschnitt MIXERAUFSATZ angegeben.
- Den Stecker in die Steckdose stecken. Dadurch schaltet sich das Display (3) mit den hervorgehobenen Ziffern „00" ein. Dies zeigt an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und betriebsbereit ist.

⚠ WARNUNG! Niemals die Garfunktion verwenden, ohne den Garkorb (7) in den Mixeraufsatz (8) eingesetzt zu haben.

- Die gewünschte Garzeit durch die ensprechenden Tasten (▲ zum Erhöhen der Garzeit, ▼ zum Verringern) wählen. Die Garzeit kann von 1 Minute bis zu max. 30 Minuten betragen (programmiert man keine spezifische Garzeit, wählt Cuocipappa „Gesundes Garen" automatisch eine Garzeit von 30 Minuten).
- Die Dampfgarfunktion einschalten, indem der Einschaltdrehgriff (5) nach links gedreht wird: auf dem Display (3) schaltet sich dann das Piktogramm ein, das anzeigt, dass der Wasserkessel in Betrieb ist, und gleichzeitig wird der Count-down angezeigt, der angibt, wie viel Zeit noch bis zum Garende fehlt.
- Der Garungsprozess wird automatisch unterbrochen, wenn der Count-down abgelaufen ist: Dann gibt Cuocipappa „Gesundes Garen" ein akustisches Signal ab (5 aufeinanderfolgende „Bip") und auf dem Display (3) blinkt das Symbol .
- Wenn das Wasser im Wasserkessel vor Ablaufen der gewählten Garzeit aufgebraucht ist, unterbricht Cuocipappa „Gesundes Garen" automatisch den Garungsprozess und gibt einen akustischen Alarm ab (ein ständiges „Bip" für 10 Sekunden): Auf dem Display schaltet sich das Symbol aus, das das Garen anzeigt und es beginnt das Symbol „Wasser hinzugeben" zu blinken und wie viel noch von der anfangs gewählten Garzeit bleibt.
- Sollte man die Garzeit ändern wollen, nachdem die Garung bereits begonnen hat, genügt es, die Tasten ▲ oder ▼ zu drücken (niemals über 30 Minuten).
- Nach beendeter Garung den Einschaltdrehgriff (2) auf die mittlere Stellung in Höhe der „0" drehen.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Mixeraufsatz (8) aus der Basis (2) nehmen und den transparenten Deckel (6) abschrauben, wobei darauf geachtet werden muss, dass diese Teile sehr heiß sein könnten (siehe Abschnitt: MIXERAUFSATZ).
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen, dafür einen Topfhandschuh oder Topflappen verwenden und dabei Acht geben, denn er könnte sehr heiß sein.
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen.
- Sie können je nach Wunsch das Kochwasser am Boden des Mixeraufsatzes abgießen oder aufbewahren oder die Ratschläge der Rezeptsammlung befolgen.

⚠ Warnung: Um das eventuell in dem Wasserkessel verbliebene Wasser zu entnehmen, stets warten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (insbesondere der Heizkessel). Vermeiden, dass während des Leerens des Heizkessels die restliche Flüssigkeit in seinem Inneren aus dem Dampfaustrittsloch (13) austritt, indem es mit einem Finger geschlossen gehalten wird.

⚠ WARNUNG Dieser Arbeitsgang darf nur bei vollständig abgekühltem Wasserkessel vorgenommen werden.

WIE HOMOGENISIERT WIRD

Mit Breikocher Gesundes Garen können alle normalerweise für die Entwöhnungszeit verwendeten Nahrungsmittel homogenisiert werden: Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch usw.
Dank dem speziellen Design seiner Messer reduziert sich in der Babynahrung, die Breikocher Gesundes Garen zubereitet, die Menge der Luftblasen, die bei Ihrem Kind Ursache für Koliken sind.

⚠ Sich vergewissern, dass das Gerät nicht an den Strom angeschlossen ist und dass sich der Einschaltgriff senkrecht in Höhe der „0" befindet.

- Den Mixeraufsatz (8) von der Basis (1) trennen und den Deckel (6) abnehmen (siehe Abschnitt MIXERAUFSATZ).
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen (wenn er heiß ist, den Garkorb wie in dem Abschnitt WIE GEKOCHT WIRD handhaben).
- Sich vergewissern, dass die Messergruppe (9) richtig zusammengesetzt ist (und dass jeder Messerschutz (9b) abgenommen wurde; siehe Abschnitt: MESSERGRUPPE).
- Die in Würfel oder Scheiben geschnittenen Nahrungsmittel in den Mixeraufsatz (8) geben

⚠ WARNUNG! Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes niemals harte Nahrungsmittel (z. B. Tiefkühlkost) oder eine größere Menge an Speisen in den Mixeraufsatz (8) geben als der Garkorb aufnehmen kann.

- Den transparenten Deckel (6) auf den Mixeraufsatz (8) setzen und den Mixeraufsatz auf der Basis (1) befestigen (siehe Abschnitt: MIXERAUFSATZ).
- Den Stecker in die Steckdose stecken. Jetzt schaltet das Display (3) mit den Zahlen „00" ein. Dies zeigt an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und betriebsbereit ist.
- Die Funktion Homogenisierung wählen, indem der Einschaltdrehgriff (2) nach rechts gedreht wird. Auf dem Display (3) rechts schaltet sich nun eine rote Kontrollleuchte ein, die anzeigt, dass die Messer

(9a) in Betrieb sind.

Um die Nahrungsmittel auf die gewünschte Größe zu zerkleinern, den Drehgriff (2) ca. 10 Sekunden lang in dieser Position halten und dann weitere ca. 10 Sekunden in der senkrechten Position loslassen; diesen Arbeitsablauf mehrmals wiederholen und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzugeben. Es wird empfohlen, mindestens 10 Sekunden zwischen zwei Betätigungen zu warten und die Messer mehr als 10 Sekunden lang nicht zu betätigen.

- Den praktischen beiliegenden Spachtel verwenden, um den Inhalt des Mixeraufsatzes (8) zu sammeln. Niemals die Hände dazu verwenden, da die Messer (9a) sehr scharf sind.

Es wird empfohlen, stets die Temperatur der Nahrungsmittel zu prüfen und sie zur Vereinheitlichung der Temperatur umzurühren, bevor sie dem Kind verabreicht werden.

WIE DIE NAHRUNGSMITTEL AUFGEWÄRMT UND AUFGETAUT WERDEN

Breikocher Gesundes Garen erlaubt dank seiner Garfunktion mit „Intensivem Dampf" auch das Aufwärmen und Auftauen des vorher zubereiteten Breis.

Wenn man Mahlzeiten im Breigläschen erwärmt

- Um Breikocher Gesundes Garen zum Aufwärmen von Brei vorzubereiten, folgen Sie bitte den Anweisungen in dem Abschnitt WIE GEDÄMPFT WIRD. Im Einzelnen: a) in den Korb für die Breigläschenerwärmung (12) das Breigläschen (11) ohne Deckel einsetzen; b) den Korb für die Breigläschenerwärmung mit dem darin enthaltenen Breigläschen in den Mixeraufsatz setzen und darauf achten, dass der Stift am Boden des Mixeraufsatzes in dem entsprechenden Sitz unter dem Korb für die Gläschenerwärmung zentriert wird. Keine Gläschen einsetzen, die höher als der Gläschen-Korb sind).
- NB.: Die in den Wasserkessel einzufüllende Wassermenge zum Aufwärmen oder Auftauen variiert je nach Temperatur und Menge des Breis. Daher sollten prinzipiell folgende Angaben beachtet werden:

- Aufwärmen: für 80 g Nahrungsmittel werden ca. 15 Minuten Garung benötigt; für 120 g Nahrungsmittel ca. 20 Minuten; wenn sich der Brei in Gläschen befindet, die soeben aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen diese Zeiten verdoppelt werden.
- Auftauen: die Garzeit auf ca. 20 Minuten einstellen; je nach Kompaktheit und Menge der aufzutauenden Mahlzeit könnte es sein, dass dieser Arbeitsgang wiederholt werden muss. Ist die Mahlzeit einmal aufgetaut, kann man zum Dämpfen /Aufwärmen übergehen, indem man den Anweisungen dafür folgt.

- Nach dem Aufwärmzyklus den Gläschenerwärmkorb entnehmen und dabei sehr vorsichtig vorgehen, da er sehr heiß sein könnte. Es wird empfohlen, dafür einen Topfhandschuh oder Topflappen zu verwenden.
- Wenn in Stückchen geschnittene Nahrungsmittel erwärmt werden
- Um Breikocher Gesundes Garen auf die Erwärmung von Nahrungsmitteln in kleinen Stücken vorzubreiten, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt: WIE GEDÄMPFT WIRD. Für die Erwärmungszeiten folgen Sie den Angaben für im Breigläschen aufbewahrten Mahlzeiten.

WARNUNG! Aus hygienischen und biologischen Gründen dürfen die Speisen niemals mehr als einmal oder länger als eine Stunde aufgewärmt werden.

VII. REINIGUNG

Für eine korrekte Reinigung von Breikocher Gesundes Garen müssen der Mixeraufsatz (8) und seine Zubehörteile von der Basis (1) getrennt werden.

WARNUNG! Niemals die Basis (1) in Wasser tauchen oder mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen. Niemals die Basis (1) unter fließendes Wasser halten.

REINIGUNG DER GRUPPE BASIS / WASSERKESSEL / MOTOR

- Das Gerät durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Strom trennen.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät ausschließlich mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Basis (1) nicht im Geschirrspüler oder unter fließendem Wasser reinigen noch in Flüssigkeiten eintauchen.

REINIGUNG DES MIXERAUFSATZES UND DER KUNSTSTOFF-ZUBEHÖRTEILE

- Der Mixeraufsatz (8) und die anderen Kunststoff-Zubehörteile (Deckel, Korb, Griff, Spachtel, Breigläschen, Gläschenaufwärmkorb) müssen von Hand mit einem normalen Geschirrspülmittel (keine Scheuermittel verwenden) gereinigt werden.

Es wird empfohlen, den Mixeraufsatz (8) erst nach der Entnahme der Messergruppe (9) oder aller eventuell in seinem Inneren enthaltenen Bestandteile zu reinigen.

REINIGUNG DER MESSERGRUPPE

- Zur Verhinderung/Reduzierung des Risikos einer Oxidation/Korrosion der Messer muss die Reinigung der Messergruppe (9) stets sofort nach jedem Gebrauch vorgenommen werden.
- Bevor die Messergruppe (9) aus dem Mixeraufsatz (8) genommen wird, reichlich spülen und die Speisereste entfernen.
- Die Messergruppe (9) auseinandernehmen, wie in der Gebrauchsanweisung in dem Abschnitt für die Messergruppe angegeben.
- Alle Messerschutzvorrichtungen (9b) abnehmen (falls sie noch montiert sein sollten).

Die Oberfläche der Messer (9a) mit Wasser und Seife oder einem neutralen Spülmittel reinigen, wobei auf den scharfen Bereich zu achten ist. Aggressive Reinigungsmittel, wie z. B., Chlorbleiche können den Stahl angreifen, ihn fleckig werden lassen oder irreparabel oxidieren.

Die Verwendung von Reinigungsmitteln, die Chlor oder dessen Verbindungen enthalten, sollte absolut vermieden werden.

- Unter reichlich fließendem Wasser abspülen und mit einem weichen (nicht scheuernden) Tuch abtrocknen.
- Nicht die Messer im Geschirrspüler reinigen, weil dessen feuchter Raum zusammen mit den Salzen Oxidationserscheinungen hervorrufen kann.

WARTUNG DES WASSERKESSELS

Während des normalen Gebrauchs des Gerätes bilden sich in dem Wasserkessel Kalkablagerungen, die, wenn sie sich anhäufen, den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes beeinträchtigen könnten und deshalb von Zeit zu Zeit entfernt werden müssen. Dafür dürfen keine normal im Handel befindlichen Entkalker (Flüssigkeiten, Pulver, Tabletten usw.) verwendet werden, da sie Giftstoffe oder Substanzen enthalten könnten, die nicht mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen dürfen, sondern es muss folgendermaßen vorgegangen werden:

Sich vergewissern, dass das Gerät völlig kalt ist und nicht an den Strom angeschlossen ist und dass sich der Drehgriff (2) senkrecht in Höhe der „0" befindet.

- Den Deckel des Wasserkessels (4) durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
- Den Wasserkessel zu gleichen Teilen mit Wasser und Weißweinessig füllen, wobei ein Breigläschen (11) als Dosiervorrichtung verwendet wird.

- Niemals den Wasserkessel überfüllen und auf keinen Fall über die Dichtung an der Öffnung hinaus füllen.
- Mindestens eine Nacht ruhen lassen.
- Den Wasserkessel leeren und gut mit Wasser ausspülen. Vermeiden, dass während der Leerung des Wasserkessels die restliche, darin enthaltene Flüssigkeit aus dem Dampfaustrittsloch (13) austritt, indem es mit einem Finger geschlossen wird.

  WARNUNG! Dieser Arbeitsgang darf nur bei völlig kaltem Wasserkessel ausgeführt werden.
- Im Falle besonders hartnäckiger oder übermäßiger Kalkablagerungen diesen Arbeitsgang wiederholen und dabei die Essigmenge erhöhen.
- Niemals Wasser direkt vom Wasserhahn in den Wasserkessel füllen (Abb.D).
- Einen Erwärmungszyklus im Leerzustand durchführen, wobei 150 ml Trinkwasser in den Wasserkessel gefüllt werden. Als Garzeit 30 Minuten einstellen. Nach dem Garen das Gerät abkühlen lasseN, dann den Mixeraufsatz (8) abnehmen, das in dem Mixeraufsatz verbliebene Wasser weggießen, wie am Anfang des Abschnitts angegeben.
  VII. REINIGUNG UND WARTUNG
- Das Gerät abkühlen lassen, das im Mixeraufsatz verbliebene Restwasser abgießen und den Mixeraufsatz (8), das Breigläschen (11) sowie die Messergruppe (9) sorgfältig reinigen, wie am Anfang des Abschnitts Tipps für die Pflege angegeben.
  Wie oft die Kalkablagerungen entfernt werden müssen, hängt von der mehr oder weniger intensiven Verwendung des Produktes und von der Wasserhärte ab. Je häufiger der Gebrauch und/oder je härter das Wasser, um so öfter muss der Kalk entfernt werden.
- Es wird auf jeden Fall empfohlen, diese Arbeitsgänge alle 14 Tage vorzunehmen.

VIII. BREIGLÄSCHEN (11)

In der Packung Breikocher Gesundes Garen sind 2 sehr praktische Gläschen für die Aufbewahrung und den Transport der Babynahrung enthalten. Diese Gläschen bestehen aus stoßfestem Kunststoff und können sowohl im Kühlschrank als auch zum Aufwärmen der Mahlzeit (mit Breikocher Gesundes Garen, im Wasserbad – herkömmliche Methode – oder in der Mikrowelle) verwendet werden.
Die Gläschen haben eine Stricheinteilung, um die darin enthaltenen Flüssigkeiten oder die Mahlzeit abzumessen.
Wenn Sie die Breigläschen verwenden, um die Mahlzeit aufzuwärmen, beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

• Während des Aufwärmens der Babynahrung stets den Deckel der Gläschen abnehmen.
• Nie die Gläschen direkt auf Heizplatten, offenes Feuer oder in den Ofen stellen.
• Die Babynahrung nicht mehr als einmal und/oder länger als eine Stunde aufwärmen.

Nach dem Aufwärmen:
• Das Gläschen vorsichtig anfassen, um sich nicht zu verbrennen (es könnte sehr heiß sein).
• Nach dem Aufwärmen das Breigläschen stets umrühren, um die Temperatur der Speise zu vereinheitlichen.
• Stets die Temperatur der Mahlzeit prüfen, bevor diese dem Kind verabreicht wird.

IX. BETRIEBSANOMALIEN

WENN Breikocher Gesundes Garen NICHT FUNKTIONIERT

- Prüfen, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt wurde.
- Prüfen, ob Kabel und Produkt nicht sichtbar beschädigt sind.
- Prüfen, ob das Display eingeschaltet ist.
- Prüfen, ob der Mixeraufsatz (8) richtig auf der Basis (1) montiert ist (kontrollieren, ob die einzelnen Anzeigen aufeinander ausgerichtet sind, wie in dem Kapitel Gebrauchsanweisung im Abschnitt: der Mixeraufsatz beschrieben).
- Prüfen, ob der transparente Deckel (6) richtig auf dem Mixeraufsatz montiert ist (kontrollieren, ob die einzelnen Anzeigen aufeinander ausgerichtet sind, wie in dem Kapitel Gebrauchsanweisung im Abschnitt: der Mixeraufsatz beschrieben).
- Prüfen, ob der Befestigungsgriff des Mixeraufsatzes (5) korrekt gedreht ist (wie in dem Kapitel Gebrauchsanweisung im Abschnitt: der Mixeraufsatz beschrieben).
- Sollte das Produkt immer noch nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

WENN ZU VIELE ODER ZU HARTE SPEISEN IN DEN Breikocher Gesundes Garen GEGEBEN WERDEN

Das übermäßige Einlegen von Nahrungsmitteln oder besonders harter Nahrungsmittel in den Mixeraufsatz könnte zur Blockierung der Messerrotation führen. In diesem Fall gehen Sie folgendermaßen vor:
Nicht um jeden Preis den Motor betätigen, da er irreparabel beschädigt werden könnte.
Das Gerät vom Strom trennen, indem der Netzkabelstecker aus der Steckdose gezogen wird.
Den Mixeraufsatz (8) abnehmen, wobei den Angaben in dem Kapitel Gebrauchsanweisung, Abschnitt: der Mixeraufsatz, gefolgt wird, und vorsichtig die Messer mit Hilfe eines Holzgerätes (z. B. Küchenlöffel) lösen
Die überschüssige Nahrungsmittelmenge und/oder die harten Nahrungsmittel vollständig aus dem Mixeraufsatz entfernen.

WARNUNG!
Es wird empfohlen, niemals die Hände zum Entsperren der Messergruppe (9) im Mixeraufsatz (8) zu verwenden. Sie könnten sich ernsthaft verletzen!
Das Einlegen besonders harter Nahrungsmittel in den Mixeraufsatz (8) könnten den Bruch der Messer mit großer Gefahr für den Benutzer verursachen.

X. TECHNISCHE ANGABEN

Modell: 06560
Anschlussspannung: 230-240 V ~ 50Hz
Wasserkesselleistung 300 W
Motorleistung: 175 W
Betriebszyklen des Mixers: 10 Sek. ON – 10 Sek. OFF

= Gerät entspricht den geltenden CE-Richtlinien

= WARNUNG!

= Anweisung lesen

= WARNUNG: Es tritt kochender Dampf aus

= Dieses Produkt nicht in den normalen Hausmüll werfen, sondern entsprechend den Vorschriften entsorgen.

ARTSANA behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an dem in dieser Gebrauchsanleitung Beschriebenen anzubringen.
Die Reproduktion, Übertragung, Abschrift sowie Übersetzung dieses Handbuchs in andere Sprachen in jeglicher Form, auch teilweise, sind ohne die vorherige schriftliche Genehmigung durch ARTSANA absolut untersagt.
Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) - Italy www.chicco.com
Made in China

NL Instructies Keukenrobot Gezonde Stoom

⚠ Lees deze instructies vóór het gebruik en bewaar ze zorgvuldig voor eventuele latere raadpleging.

INHOUDSOPGAVE

I. PRESENTATIE VAN HET PRODUCT
II. INHOUD VAN DE VERPAKKING
III. LEGENDA
IV. WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSMAATREGELEN
V. HET PRODUCT KLAARMAKEN
VI. GEBRUIKSAANWIJZING
VII. REINIGEN EN ONDERHOUD
VIII. POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL
IX. STORINGEN
X. TECHNISCHE GEGEVENS

I. PRESENTATIE VAN HET PRODUCT

Beste klant,
Wij bedanken u en feliciteren u met uw keuze. Met de Keukenrobot Gezonde Stoom heeft u een veilig huishoudelijk apparaat gekocht, dat ideaal is om het eten van uw kind te bereiden en hem tijdens de hele periode te begeleiden waarin hij van de borst moet afwennen.
Stoom is de natuurlijkste manier die er is om te koken. Daarom kookt de Keukenrobot Gezonde Stoom met krachtige stoom, omdat de voedingsstoffen van de voedingsmiddelen zo het beste behouden blijven en de organoleptische kenmerken bewaard blijven, en dan vooral de smaak. Iedere keer weer kunt u uw kind het eten geven dat hij het lekkerste vindt en rustig uit alle recepten in het kookboek kiezen, dat u in de verpakking vindt, omdat ze dankzij de hulp van kinderartsen zijn uitgezocht, die zijn gespecialiseerd in de voeding en moeders, zoals u.
Als deze recepten niet voldoende zouden zijn, kunt u ze altijd personaliseren volgens de smaak van uw kind door andere recepten samen te stellen en te maken: u hoeft maar de verse ingrediënten te kiezen waar u de voorkeur aan geeft, en vervolgens zorgt de Keukenrobot Gezonde Stoom ervoor ze te bereiden. Dankzij het speciale ontwerp van de messen homogeniseert de Keukenrobot Gezonde Stoom bovendien het eten, waardoor de hoeveelheid luchtbelletjes wordt verminderd, waar uw kind koliekjes van krijgt. Daarbij kunt u het eten van uw kind zo fijn maken als u wilt, zodat u gehomogeniseerd voedsel van de gewenste dikte verkrijgt. Om tegemoet te komen aan uw wensen, kunt u het eten dat u hebt bereid, dankzij de handige potjes in de verpakking, altijd in de ijskast bewaren. Als u ze aan uw kind wilt geven, hoeft u ze maar met de ontdooi- en verwarmfunctie van de Keukenrobot Gezonde Stoom te verwarmen (volg de verderop gegeven instructies om te weten te komen hoe dit moet).

II. INHOUD VAN DE VERPAKKING

1 Keukenmachine Keukenrobot Gezonde Stoom.
1 Doorzichtige mand om de voedingsmiddelen te bereiden.
1 Mand om de potjes eten te verwarmen.
1 Doorzichtige afscheider, te gebruiken als u de voedingsmiddelen homogeniseert/fijnhakt.
1 Spatel om het eten in de bokaal bijeen te brengen.
1 Gebruiksaanwijzing.
1 Kookboek.
2 Potjes om het eten in te bewaren.
2 Beschermkappen messen

III. LEGENDA

1 BASIS
2 AAN/UITKNOP KETEL/MOTOR
3 VERLICHT DISPLAY
4 KETELDEKSEL
5 BEVESTIGINGSDRAAIKNOP BOKAAL
6 DOORZICHTIG DEKSEL VAN DE BOKAAL
7 KOOKMANDJE
8 BOKAAL
9 MESSENGROEP
9a MESSEN
9b BESCHERMKAPPEN MESSEN
10 SPATEL
11 POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL
12 VERWARMINGSMANDJE POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL
13 UITGANGSOPENING STOOM

IV. WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSMAATREGELEN

⚠ Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van enkele fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:

- De elektrische installatie van de ruimte dient overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften te zijn.
- Sluit het apparaat aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek niet aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en moet volgens de gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Ieder ander gebruik moet als oneigenlijk en dus gevaarlijk worden beschouwd.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (regen, zon, enz.).
- Het apparaat niet in water of andere vloeistof onderdompelen.
- Kom niet met vochtige of natte handen aan het apparaat.
- Kom niet aan het apparaat als het per ongeluk in het water valt; haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en gebruik het vervolgens niet. Wend u tot vakmensen of tot Artsana S.p.A.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als het stuk is en/of het niet goed doet. Probeer het niet open te maken, maar wend u uitsluitend tot vakmensen of tot Artsana S.p.A.

Controleer, alvorens het apparaat te gebruiken, altijd dat het product en zijn onderdelen niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat anders niet, maar wend u tot vakmensen of de dealer.
Verzeker u ervan dat de spanning en de frequentie (zie de gegevens op het plaatje onder het apparaat) overeenkomen met die van uw elektriciteitsnet.

⚠ Let op: uit veiligheidsoverwegingen moet het apparaat altijd op een installatie worden aangesloten, die is uitgerust met een goed werkende aardverbinding.

Verzeker u er altijd van dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat helemaal is afgekoeld, voordat u het verplaatst, opbergt, schoonmaakt, onderhoudswerkzaamheden verricht of tussen het ene gebruik en het andere in.
Zet het apparaat altijd alleen op vlakke en stabiele oppervlakken. Zet het apparaat nooit op of in de buurt van warme oppervlakken, gasfornuizen of elektrische verwarmingsplaten, op oppervlakken die snel beschadigd kunnen raken en buiten het bereik van kinderen.

Laat het apparaat nooit onbewaakt achter als het werkt. Controleer voor elk gebruik dat alle onderdelen (in het bijzonder de doorzichtige bokaal en de basis) goed zijn aangebracht.
Het wordt afgeraden dit apparaat te gebruiken om bijzonder harde voedingsmiddelen fijn te hakken, zoals bijvoorbeeld nog bevroren eten, omdat de messen onherstelbaar kunnen worden beschadigd.

⚠ Tijdens de verwarmings- of bereidingsfase met stoom komt er hete stoom uit de bokaal, die brandwonden kan veroorzaken. De ketel, de houder en alle onderdelen die in aanraking komen met de stoom worden erg heet: kijk altijd goed uit en behandel het apparaat voorzichtig.

Op de deksels van de ketel en de bokaal tijdens de werking van het apparaat niet en probeer ze ook niet te openen.
Let altijd goed op als u de messengroep hanteert. De messen zijn erg scherp. Verwijder altijd de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact, voordat u aan de messen komt.
Om te voorkomen dat de messen eventueel roesten, maakt u de messengroep meteen na ieder gebruik grondig schoon en droogt u hem zorgvuldig af.
Het apparaat kan alleen worden geopend met behulp van speciaal gereedschap. Wend u voor eventuele vervanging van de stroomkabel uitsluitend tot vakmensen of tot Artsana S.p.A.
Verkeerde reparaties, verricht door niet gekwalificeerd personeel kan schade of letsel aan de gebruikers berokkenen.
Gooi de verpakking van de accessoires die aan slijtage onderhevig zijn, of het apparaat zelf weg via de gescheiden afvalverwerking en houd u aan de specifieke wetgevingen die in ieder land gelden.
Apparaat overeenkomstig de vereisten van de betreffende EG richtlijnen en volgende bijgewerkte uitgaven.
Het apparaat, zijn accessoires en de verpakkingselementen (plastic zakjes, kartonnen dozen, enz.) zijn geen speelgoed en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat het mogelijke bronnen van gevaar zijn.

Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (kinderen hierbij inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, tenzij ze goede instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, of het onder zijn toezicht wordt gebruikt
Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen

V. HET APPARAAT VOORBEREIDEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK: haal het apparaat en de accessoires uit de verpakkingen en haal ook de gebruiksaanwijzing, het kookboek, de papieren met de waarschuwingen eruit, die aandachtig moet worden gelezen en bewaard moeten worden voor eventuele latere raadpleging.

⚠ BELANGRIJK: het is een goede gewoonte dat ieder product dat in aanraking komt met voedingsmiddelen voor en meteen na elk gebruik altijd zorgvuldig wordt gereinigd.

Was alle plastic onderdelen zorgvuldig, op de basis(1) na.
Om de ketel voor het eerste gebruik te reinigen, bereidt u het apparaat voor, zoals wordt beschreven in hoofdstuk VI. GEBRUIKSAANWIJZING en verricht u bij leeg apparaat een kookcyclus door 150 ml drinkwater uit de kraan in de ketel te doen. Stel een kooktijd van 30 minuten in. Na het koken laat u het apparaat afkoelen. Verwijder vervolgens de bokaal (8) en gooi het water weg, dat in de bokaal is achtergebleven. Controleer, voordat u de reinigingscyclus verricht, dat u de eventuele onderdelen uit de bokaal (8), op het kookmandje (7) na, heeft verwijderd

⚠ LET OP! Na de verwarming is het apparaat erg heet. Kijk dus goed uit.

VI. GEBRUIKSAANWIJZING

DE BOKAAL

Om de bokaal (8) van de basis (1) los te maken en te verwijderen:

i. Zet de aan/uitknop (2) in het midden op de "0".

⚠ Opmerking: Uit veiligheidsoverwegingen mag de bokaal (8) met deksel alleen worden verwijderd als de aan /uitknop (2) op "0" staat.

i. Draai de bevestigingsknop van de bokaal (5) tegen de klok in (fig. C1) en haal de bokaal (8) van zijn plaats door hem eruit en naar achteren te trekken (fig. A).

Om het doorzichtige deksel van de bokaal (6) te openen:

i. Verwijder het doorzichtige deksel van de bokaal (6) door het op te tillen.

Om het doorzichtige deksel van de bokaal (6) te sluiten:

i. Doe het deksel op de bokaal (6) en zorg ervoor dat de referentie-inkepingen samenvallen (fig.B).

Om de bokaal met deksel op de basis aan te brengen:

i. Pak de bokaal bij de handgreep vast en zet hem zoals getoond op de basis (Fig. A). Zorg ervoor dat u hem helemaal op zijn plaats zet (als hij goed is aangebracht, wordt de bokaal op de speciale verhoging op de steunbasis bevestigd).
ii. Draai de bevestigingsknop (5) met de klok mee (Fig. C2) om de bokaal vast te zetten (8).

⚠ LET OP! Uit veiligheidsoverwegingen mag de kookfunctie nooit worden ingeschakeld als:

1) het kookmandje (7) of het verwarmingsmandje voor potjes met gehomogeniseerd voedsel (12) zich niet in de bokaal (8) bevinden;
2) het doorzichtige deksel van de bokaal (6) niet goed op de bokaal (8) zit;
3) de op die manier geassembleerde bokaal (8) zich niet in de basis (1) bevindt

MESSENGROEP

⚠ Om de messengroep (9) aan de bokaal (8) te bevestigen:

i. Controleer of de beschermkappen van de messen (9b) niet op de messengroep (9) zijn aangebracht.
ii. Pak de messengroep (9) voorzichtig vast en doe hem in de bokaal (8). Kijk hierbij uit hem goed midden op de metalen pin te zetten, die uit de bodem van de bokaal (8) steekt

Om de messengroep (9) van de bokaal (8) te verwijderen:

i. Neem de messengroep (9) van de bokaal (8) door hem op te tillen.

⚠ LET OP!
Kijk altijd goed uit voor de messen, omdat ze erg scherp zijn. Als de messengroep niet in de bokaal is gedaan, beschermt u de messen met de speciale beschermkappen (9b) en bergt u de messengroep op een veilige plek buiten het bereik van kinderen op.

VOORDAT U HET APPARAAT IN WERKING STELT, CONTROLEERT U ALTIJD OF:

- alle beschermkappen van de messengroep (9b) zijn verwijderd;

- de messengroep (9) goed in de bokaal (8) is aangebracht;
- de bokaal (8) goed op de basis (1) is vastgezet en de bevestigingsknop (5) goed op de gesloten stand staat (fig. C2).

HET ETEN KLAARMAKEN

KOKEN

De Keukenrobot Gezonde Stoom kookt fruit, groenten, vlees, vist, rijst, enz. met stoom.
Het kooksysteem met krachtige stoom stuurt de stoomstroom naar de mand en houdt hem daar. Daarom is hij ideaal bij het van de borst afwennen van kinderen, omdat hij de proteïnen en vitaminen van de voedingsmiddelen kan behouden.
Het kookproces wordt automatisch onderbroken als het water dat in de ketel gedaan is, op is.
Om de juiste kooktijden te bepalen, raadpleegt u het bijgeleverde kookboek.

⚠ Verzeker u ervan dat het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten en dat de hendel van de schakelaar verticaal staat, op de "0".

- Draai het deksel van de ketel (4) los, door het tegen de klok in te draaien en til het op.
- Doe water in de ketel en gebruik hiervoor een potje voor gehomogeniseerd voedsel (11) als doseerder.

⚠ LET OP! Doe nooit water rechtstreeks van de kraan in de ketel (fig. D).

- Giet de ketel nooit te vol en vul hem in ieder geval nooit tot boven de dichting bij de opening.
- Sluit het deksel van de ketel helemaal door het met de klok mee te draaien.
- Haal de bokaal (8) van de basis (1) en verwijder het doorzichtige deksel (6).
- Neem het kookmandje (7) uit de bokaal (8).
- Doe het in blokjes of schijfjes gesneden eten in het kookmandje (7) en zorg ervoor dat u het niet te vol maakt. Het wordt aanbevolen de bovenste rand van het mandje niet te overschrijden en het eten niet aan te drukken.
- Doe het mandje (7) in de bokaal (8) en sluit het deksel (6). Bevestig de bokaal (8) vervolgens op de basis (1), zoals wordt beschreven in het gedeelte: DE BOKAAL.
- Steek de stekker in het stopcontact. Op die manier gaat het display (3) branden met erop de getallen "00". Dit wil zeggen dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en klaar is voor het gebruik.

⚠ LET OP! Gebruik de kookfunctie nooit zonder het kookmandje (7) in de bokaal (8) te hebben aangebracht.

- Kies de gewenste kooktijd met de speciale toetsen (▲ om de kooktijd te verhogen; ▼ om hem te verkorten). De kooktijd kan verschillen van 1 tot hooguit 30 minuten (als er geen specifieke kooktijd wordt geprogrammeerd, kiest de Etenkoker Gezonde Stoom een kooktijd van 30 minuten).
- Schakel de stoomkookfunctie in door de startknop (5) naar links te draaien: op het display (3) gaat het pictogram branden, wat wil zeggen dat de ketel werkt. Tegelijkertijd wordt het aftellen getoond dat aangeeft hoelang het nog duurt tot het einde van de bereiding.
- Het kookproces wordt automatisch onderbroken als het aftellen stopt: Als dit gebeurt, geeft de Etenkoker Gezonde Stoom een geluidssignaal af (5 opeenvolgende piepjes) en knippert op het display (3) het symbool .
- Als het water in de ketel eerder op is dan de gekozen kooktijd om is, stopt de Etenkoker Gezonde Stoom het kookproces automatisch en gaat er een geluidsalarm af (gedurende 10 seconden een voortdurend gepiep): op het display gaat de icoon uit die het kookproces aanduidt en beginnen de icoon "water bijvullen" en de aan het begin gekozen resterende kooktijd te knipperen.
- Indien u de kooktijd wenst te wijzigen als het kookproces reeds is begonnen, hoeft u maar op de knoppen ▲ of ▼ te drukken (nooit langer dan 30 minuten).
- Na het kookproces draait u de aanknop (2) in het midden op de "0".
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Neem de bokaal (8) van de basis (2) en open het doorzichtige deksel (6) heel voorzichtig, omdat deze delen erg heet kunnen zijn (zie het gedeelte: DE BOKAAL).
- Verwijder het kookmandje (7) uit de bokaal (8) en gebruik hierbij een gewone ovenwand of pannenlap. Kijk goed uit, omdat u zich kunt verbranden.
- Het kookwater op de bodem van de bokaal kan worden weggegooid of worden bewaard, afhankelijk van uw eigen voorkeur of volgens het advies van het kookboek.

⚠ Let op: om het eventuele water te verwijderen, dat in de ketel is achtergebleven, wacht u altijd tot het apparaat helemaal is afgekoeld (in het bijzonder de ketel). Zorg ervoor dat het water dat zich in de ketel bevindt tijdens het legen ervan niet uit de uitgangsopening van de stoom (13) komt, door hem met een vinger dicht te houden.

⚠ LET OP. Deze handeling mag alleen worden verricht bij volledig koude ketel.

HOMOGENISEREN

Met de Keukenrobot Gezonde Stoom kunt u alle voedingsmiddelen homogeniseren, die u over het algemeen gebruikt bij het spenen: fruit, groenten, vlees, vist, rijst, enz.
Dankzij het speciale ontwerp van zijn messen vermindert de hoeveelheid luchtbelletjes in het homogeniseerde voedsel dat de Keukenrobot Gezonde Stoom bereidt, en waar uw kind koliekjes van krijgt.

⚠ Verzeker u ervan dat het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten en dat de aanknop verticaal staat, op de "0".

- Haal de bokaal (8) van de basis (1) en verwijder het doorzichtige deksel (6) (zie het gedeelte: DE BOKAAL).
- Haal het kookmandje (7) uit de bokaal (8) (hanteer het kookmandje als het heet is, zoals beschreven in het gedeelte KOKEN).
- Verzeker u ervan dat de messengroep (9) goed is aangebracht (en dat iedere beschermkap (9b) ervan is verwijderd. Zie het gedeelte: MESSENGROEP).
- Doe in blokjes of schijfjes gesneden eten in de bokaal (8).

⚠ LET OP! Voor een goede werking van het apparaat mag u nooit harde voedingsmiddelen (bijvoorbeeld bevroren) in de bokaal (8) doen, of meer eten dan de inhoud van het kookmandje.

- Doe het doorzichtige deksel (6) op de bokaal (8) en bevestig de bokaal op de basis (1) (zie het gedeelte: DE BOKAAL).
- Steek de stekker in het stopcontact. Op die manier gaat het display (3) branden met erop de getallen "00". Dit wil zeggen dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en klaar is voor het gebruik.
- Kies de homogeniseerfunctie door de aanknop (2) helemaal naar rechts te draaien. Rechts op het display (3) gaat een rood controlelampje branden dat aanduidt dat de messen (9a) werken.

⚠ Om de voedingsmiddelen tot de gewenste grootte fijn te hakken, houdt u de knop (2) gedurende ongeveer 10 seconden op deze stand en laat u hem gedurende nog eens 10 seconden op de verticale

stand. Herhaal deze handeling meerdere keren en vul indien nodig vloeistof bij. Het wordt aangeraden ten minste 10 seconden te wachten tussen de ene start en de andere en de messen niet langer dan 10 seconden in te schakelen.

- Om het eten uit de bokaal (8) te halen, gebruikt u de handige spatel (10) die in de verpakking zit. Doe dit niet met de handen, omdat de messen (9a) erg scherp zijn.

⚠ Het wordt aanbevolen de temperatuur van het voedsel altijd te controleren en gelijkmatig te maken, door het een beetje te mengen, voordat u het aan het kind geeft.

HET ETEN ONTDOOIEN EN VERWARMEN

Dankzij de "krachtige stoom" kan de Keukenrobot Gezonde Stoom reeds bereid eten verwarmen en ontdooien.

In een potje bewaard eten verwarmen

- Om de Keukenrobot Gezonde Stoom klaar te maken om eten te verwarmen, volgt u de instructies beschreven in het gedeelte: KOKEN. In het bijzonder: a) doe het potje voor gehomogeniseerd voedsel (11) zonder deksel in het verwarmingsmandje voor potjes met gehomogeniseerd voedsel (12). b) doe het verwarmingsmandje voor potjes in de lege bokaal en let erop dat u de pin op de bodem van de bokaal op zijn plaats onder het verwarmingsmandje voor potjes steekt. Doe er geen potjes in die groter zijn dan die van het mandje voor de potjes.
- Opmerking: De hoeveelheid water die in de ketel moet worden gegoten om te verwarmen of ontdooien, verschilt afhankelijk van de temperatuur en van de hoeveelheid eten die moet worden verwarmd. Volg daarom deze algemene richtlijnen:

- Verwarmen: voor 80 g eten zijn 15 minuten kooktijd nodig; voor 120 g eten ongeveer 20 minuten; als het eten zich in potjes bevindt die pas uit de ijskast zijn gehaald, moeten deze tijden worden verdubbeld.
- Ontdooien: stel de kooktijd op ongeveer 20 minuten af. Afhankelijk van de dikte en de hoeveelheid eten die moet worden ontdooid, kan het nodig zijn deze handeling te herhalen. Als het eten eenmaal is ontdooid, kan het volgens de specifieke aanwijzingen worden gekookt / verwarmd.

- Haal het verwarmingsmandje voor potjes er na de verwarmingscyclus uit en kijk erg goed uit, aangezien het heet kan zijn. Aangeraden wordt het met ovenwanten of pannenlappen te hanteren.

Stukjes eten verwarmen

- Om de Keukenrobot Gezonde Stoom klaar te maken om stukjes eten te verwarmen, volgt u de instructies beschreven in het gedeelte: KOKEN. Volg voor de verwarmingstijden wat wordt aangeduid voor eten dat in potjes wordt bewaard.

⚠ LET OP! Verwarm het voedsel uit hygiënische en biologische overwegingen nooit meer dan één keer of langer dan een uur.

VII. REINIGEN EN ONDERHOUD

Voor een goed reiniging van de Keukenrobot Gezonde Stoom moeten de bokaal (8) en de accessoires van de basis (1) worden verwijderd.

⚠ LET OP! Dompel de basis (1) nooit in water of andere vloeistoffen en maak hem hier ook niet mee nat. Houd de basis (1) nooit onder stromend water.

⚠ **DE BASISGROEP / KETEL / MOTOR REINIGEN**

• Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet door de stekker uit het stopcontact te halen.

- Laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat uitsluitend met een vochtige doek.
- Doe de basis (1) niet in de vaatwasmachine, houd hem niet onder stromend water en dompel hem niet in vloeistoffen onder.

HET APPARAAT EN DE PLASTIC ACCESSOIRES REINIGEN

- De bokaal (8) en de andere plastic accessoires (deksel, mandje, handgreep, spatel, potjes voor gehomogeniseerd voedsel, verwarmingsmandje voor potjes) moeten met de hand met een gewoon afwasmiddel worden afgewassen (geen schuurmiddelen gebruiken).

⚠ Aanbevolen wordt de bokaal (8) alleen af te wassen na de messengroep (9) en de eventueel zich erin bevindende onderdelen te hebben verwijderd.

DE MESSENGROEP REINIGEN

- Om gevaar voor oxidatie en roest van de messen te voorkomen/verminderen, moet de messengroep (9) altijd meteen na ieder gebruik worden afgewassen en afgedroogd.
- Voordat u de messengroep (9) van de bokaal (8) verwijdert, spoelt u hem met ruim water af en verwijdert u etensresten.
- Demonteer de messengroep (9) zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing voor de messengroep.
- Neem iedere beschermkap van de messen (9b) (als deze nog aanwezig zouden zijn).

⚠ Maak het oppervlak van de messen (9a) met water en zeep of een neutraal schoonmaakmiddel schoon en kijk goed uit voor het snijdende gedeelte. Agressieve schoonmaakmiddelen, zoals bijvoorbeeld bleekmiddel of chloor, kunnen de samenstelling van het staal aantasten en ze onherstelbaar bevlekken en oxideren.

⚠ Het is absoluut verboden schoonmaakmiddelen te gebruiken die chloor of samenstellingen hiervan bevatten.

- Met ruim stromend water afspoelen en meteen met een zachte (niet schurende) doek afdrogen.
- Was de messen niet in de vaatwasmachine, omdat de vochtige ruimte, samen met de aanwezigheid van zouten, oxidatie kan veroorzaken.

ONDERHOUD VAN DE KETEL

Tijdens het normale gebruik van het apparaat vormt zich in de ketel kalkaanslag, die de goede werking van het apparaat in gevaar kan brengen als het zich ophoopt. Het moet daarom periodiek worden verwijderd.

Gebruik hiervoor geen ontkalkers (vloeistoffen, poeders, tabletten, enz.) die gewoon in de handel verkrijgbaar zijn, omdat ze giftige stoffen of stoffen kunnen bevatten die niet geschikt zijn om in aanraking te komen met voedingsmiddelen, maar handel als volgt.

⚠ Verzeker u ervan dat het apparaat helemaal is afgekoeld en niet op het elektriciteitsnet is aangesloten en dat de aanknop (2) verticaal staat, op de "0".

- Draai het deksel van de ketel (4) los, door het tegen de klok in te draaien.
- Vul de ketel met gelijke delen water en witte azijn, en gebruik hiervoor een potje voor gehomogeniseerd voedsel (11) als doseerder.
- Maak de ketel nooit te vol en vul hem in ieder geval nooit tot boven de dichting bij de opening.
- Laat dit minstens een nacht rusten.
- Maak de ketel leeg en spoel hem goed om. Zorg ervoor dat het water dat zich in de ketel bevindt tijdens het legen ervan niet uit de uitgangsopening van de stoom

(13) komt, door hem met een vinger dicht te houden.

LET OP! Deze handeling mag alleen worden verricht bij volledig koude ketel.

- Bij bijzonder hardnekkige of veel kalkaanslag herhaalt u de handeling en gebruikt u meer azijn.
- Doe nooit water rechtstreeks van de kraan in de ketel (fig.I).
- Verricht nooit een kookcyclus als het apparaat leeg is, maar doe 150 ml drinkwater uit de kraan in de ketel. Stel een kooktijd van 30 minuten in. Na het koken laat u het apparaat afkoelen. Verwijder vervolgens de bokaal (8) en gooi het water weg, dat in de bokaal is achtergebleven, zoals aan het begin van hoofdstuk VII wordt beschreven. REINIGEN EN ONDERHOUD.
- Laat het apparaat afkoelen en gooi het in de bokaal achtergebleven water weg. Was de bokaal (8), het potje voor gehomogeniseerd voedsel (11), en de messengroep (9) af, zoals wordt beschreven aan het begin van het hoofdstuk "reinigen en onderhoud".
- Hoe vaak u de kalkaanslag moet verwijderen, hangt af van het min of meer intensieve gebruik van het product en de hardheid van het water. Hoe vaker u het product gebruikt en/of hoe harder het water, des te vaker de kalk moet worden verwijderd.
- Aangeraden wordt de hier beschreven handelingen ten minste om de 14 dagen te verrichten.

VIII. POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL (11)

In de verpakking van de Keukenrobot Gezonde Stoom bevinden zich 2 handige potjes om het gehomogeniseerde voedsel in te bewaren en te vervoeren. Deze potjes zijn van stootbestendig plastic en kunnen zowel in de ijskast worden gebruikt als om het eten te verwarmen (met de Keukenrobot Gezonde Stoom, "bain-marie" – traditionele methode – of in de magnetron).
De potjes zijn uitgerust met een schaalverdeling om de vloeistof, of het eten dat erin zit te kunnen meten.
Als potjes voor gehomogeniseerd voedsel worden gebruikt om het eten te verwarmen, volgt u de volgende aanwijzingen.

Haal tijdens het verwarmen van het eten altijd het deksel van de potjes.
• Zet het potje niet rechtstreeks op verwarmingsplaten, open vlammen of in de oven.
• Verwarm het gehomogeniseerde voedsel niet vaker dan één keer en/of niet langer dan een uur.

Na de verwarming:
• Hanteer het potje voorzichtig om u niet te verbranden (het kan erg heet zijn).
• Meng het gehomogeniseerde voedsel na de verwarming altijd, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt.
• Controleer altijd dat het eten niet te warm is, voordat u het aan het kind geeft.

IX. STORINGEN

ALS DE Keukenrobot GEZONDE STOOM HET NIET DOET

- Controleer dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Controleer dat de kabel en het product niet zichtbaar zijn beschadigd.
- Controleer dat het display brandt.
- Controleer dat de bokaal (8) goed op de basis (1) is aangebracht (controleer dat de verschillende aanduidingen zijn uitgelijnd, zoals beschreven in het hoofdstuk gebruiksaanwijzing in het gedeelte: de bokaal).
- Controleer dat het doorzichtige deksel (6) goed op de bokaal is aangebracht (controleer dat de verschillende aanduidingen zijn uitgelijnd, zoals beschreven in het hoofdstuk gebruiksaanwijzing in het gedeelte: de bokaal).
- Controleer dat de bevestigingsknop van de bokaal (5) goed gedraaid is (zoals beschreven in het hoofdstuk met de gebruiksaanwijzing, in het gedeelte: de bokaal).
- Als het product het nog niet mocht doen, wendt u dan tot de dealer.

ALS ER TE VEEL ETEN OF TE HARD ETEN IN DE Keukenrobot GEZONDE STOOM IS GEDAAN

Door te veel eten of bijzonder hard eten in de bokaal te doen, kan het draaien van de messen geblokkeerd raken. Handel in dit geval als volgt:
Niet blijven doorgaan met de motor te starten, aangezien die onherstelbaar beschadigd kan worden.
Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet door de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact te halen.
Neem de bokaal (8) weg, door de aanwijzingen te volgen in het hoofdstuk gebruikaanwijzing onder het gedeelte: de bokaal, en haal de messen voorzichtig los met behulp van houten keukengerei (bijv. een lepel).
Verwijder het te veel aan water uit de bokaal en/of verwijder het te harde eten volledig.

LET OP!
Aanbevolen wordt nooit de handen in de bokaal (8) te steken om de messengroep (9) los te maken. U kunt zich hierbij ernstig bezeren.
Door bijzonder hard eten in de bokaal (8) te doen, kunnen de messen stukgaan, met ernstig gevaar voor de gebruiker.

X. TECHNISCHE GEGEVENS

Model: 06560

Toevoerspanning:	230-240 V ~ 50Hz
Ketelvermogen:	300 W
Motorvermogen:	175 W
Werkcycli blender:	10 sec. ON – 10 sec. OFF

= Apparaat overeenkomstig de betreffende EG richtlijnen.

= LET OP!

= Lees de instructies.

= LET OP: uitgang hete stoom.

= Gooi dit artikel niet weg als gewoon huisvuil. Gooi het weg in overeenstemming met de geldende wetten voor gescheiden afvalverwerking.

ARTSANA behoudt zich het recht voor op elk willekeurig moment en zonder dit vooraf aan te kondigen wijzigingen aan te brengen aan wat beschreven wordt in deze handleiding.
Het is absoluut verboden om deze handleiding of zelfs delen daaruit in welke vorm dan ook te reproduceren, door te zenden, over te nemen of in een andere taal te vertalen, zonder daartoe eerst schriftelijke toestemming te hebben ontvangen van ARTSANA.
PHARSANA N.V. – Maccabilaan 34 - 2660 Hoboken - België www.chicco.com
Made in China

GR Οδηγίες Πολυσυσκευη Μαγειρεματοσ Υγιεινοσ Ατμοσ

Πριν από τη χρήση διαβάστε και κρατήστε αυτές τις οδηγίες για να τις συμβουλεύεστε στο μέλλον.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

I. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
II. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
III. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
IV. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
V. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
VI. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
VII. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
VIII. ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ
IX. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
X. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

I. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Αγαπητέ πελάτη,
Σας ευχαριστούμε και σας συγχαίρουμε για την επιλογή σας. Με τη συσκευή μαγειρέματος υγιεινός Ατμός αγοράσατε μία ασφαλή και ιδανική ηλεκτρική συσκευή για να ετοιμάσετε το φαγητό του παιδιού σας που θα το συνοδεύει καθόλη την περίοδο του απογαλακτισμού.
Ο ατμός είναι ο πιο φυσικός τρόπος μαγειρέματος. Για το λόγο αυτό η συσκευή Υγιεινός Ατμός μαγειρεύει με έντονο ατμό γιατί διατηρεί καλύτερα τα θρεπτικά χαρακτηριστικά διατηρώντας τα οργανοληπτικά στοιχεία και, κυρίως, τη γεύση.
Κάθε φορά θα μπορείτε να προσφέρετε στο παιδί σας το φαγητό που του αρέσει περισσότερο επιλέγοντας από τις συνταγές που περιλαμβάνονται στη συσκευασία γιατί έχουν δημιουργηθεί με τη βοήθεια ειδικών στη διατροφή παιδιάτρων και μαμάδων όπως και εσείς.
Αν αυτές οι συνταγές δεν αρκούν μπορείτε να τις εμπλουτίσετε ανάλογα με τις προτιμήσεις του παιδιού επινοώντας πάντα καινούριες: αρκεί να διαλέξετε τα συστατικά που προτιμάτε, αγνά και φρέσκα, και η συσκευή Υγιεινός Ατμός θα αναλάβει το μαγείρεμα.
Επιπλέον, χάρη στο ειδικό ντιζάιν των λεπίδων, η συσκευή Υγιεινός ατμός ομογενοποιεί μειώνοντας την ποσότητα των φυσαλίδων που μπορεί να προκαλέσουν κωλικούς στο παιδί σας. Μπορείτε, επίσης, να λιώσετε όσο επιθυμείτε το φαγητό του παιδιού έτσι ώστε να έχουν την πυκνότητα που προτιμά. Μπορείτε, ακόμη, να διατηρήσετε το φαγητό που ετοιμάσατε στο ψυγείο στα πρακτικά, περιλαμβανόμενα βαζάκια για να το προσφέρετε στο παιδί σας αργότερα, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία απόψυξης και ζεστάματος της συσκευής (συμβουλευτείτε τις ακόλουθες οδηγίες για την εκτέλεση αυτών των ενεργειών).

II. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

1 Πολυσυσκευή μαγειρέματος Υγιεινός Ατμός
1 διαφανές καλαθάκι για το μαγείρεμα των τροφών.
1 καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων του φαγητού
1 διαφανές διαχωριστικό για την ομογενοποίηση/λιώσιμο των τροφών.
1 σπάτουλα για τη συλλογή του φαγητού από το δοχείο
1 Φυλλάδιο με οδηγίες χρήσης
1 βιβλιαράκι με συνταγές
2 βαζάκια για τη συντήρηση των τροφών
2 προστατευτικά καλύμματα λεπίδων

III. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1 ΒΑΣΗ
2 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ/ΜΟΤΕΡ
3 ΦΩΤΕΙΝΗ ΟΘΟΝΗ
4 ΚΑΛΥΜΜΑ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ
5 ΛΑΒΗ ΣΤΕΡΕΩΣΗΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ
6 ΔΙΑΦΑΝΕΣ ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ
7 ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
8 ΔΟΧΕΙΟ
9 ΛΕΠΙΔΕΣ
9a ΛΕΠΙΔΕΣ
9b ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΛΕΠΙΔΩΝ
10 ΣΠΑΤΟΥΛΑ
11 ΒΑΖΑΚΙ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ
12 ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΓΙΑ ΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΩΝ ΒΑΖΩΝ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ
13 ΟΠΗ ΕΞΟΔΟΥ ΤΟΥ ΑΤΜΟΥ

IV. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής απαιτεί την τήρηση ορισμένων βασικών κανόνων. Κυρίως:

- Η ηλεκτρική εγκατάσταση του χώρου πρέπει να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα με εύκολη πρόσβαση.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ή την ίδια τη συσκευή για να την βγάλετε από την πρίζα του ρεύματος.
- αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κτλ).
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό ή άλλο υγρό.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην πιάνετε τη συσκευή αν πέσει τυχαία στο νερό. Βγάλτε αμέσως το φις και μην τη χρησιμοποιείτε, αλλά απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.
- Σε περίπτωση ζημιάς και/ή κακής λειτουργίας της συσκευής, σβήστε την, βγάλτε το φις από τα την πρίζα, μην προσπαθείτε να την επισκευάσετε, αλλά απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν βεβαιωθείτε ότι το ίδιο και όλα του τα στοιχεία δεν παρουσιάζουν ζημιές. Στην αντίθετη περίπτωση μην το χρησιμοποιείτε, αλλά απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό ή στο κατάστημα.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα (βλ στοιχεία στο κάτω μέρος της συσκευής) αντιστοιχούν με εκείνα του ηλεκτρικού δικτύου.

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας η συσκευή πρέπει να συνδέεται πάντα σε εγκατάσταση με γείωση.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το φις από την πρίζα και ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την μετακινήσετε, καθαρίσετε, αποθηκεύσετε, συντηρήσετε ή ανάμεσα σε δύο χρήσεις.
Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή μόνο σε σταθερές και επίπεδες επιφάνειες. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, κουζίνες υγραερίου, ηλεκτρικά μάτια, ευαίσθητες ή προσιτές στα παιδιά επιφάνειες.
Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν

είναι σε λειτουργία.
Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε ότι όλα τα στοιχεία (κυρίως το διαφανές δοχείο και η βάση) είναι σωστά συναρμολογημένα.
Δε συνιστάται η χρήση αυτού του προϊόντος για το άλεσμα πολύ σκληρών τροφών, όπως κατεψυγμένα, γιατί οι λεπίδες μπορεί να καταστραφούν ανεπανόρθωτα.

Κατά το ζέσταμα και το μαγείρεμα στον ατμό, από το δοχείο βγαίνει καυτός ατμός που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα και ο θερμαντήρας, το δοχείο και όλα τα τμήματα σε επαφή με τον ατμό ζεσταίνονται πολύ: προσέχετε πάντα ιδιαιτέρως όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Μην ανοίγετε και μην προσπαθείτε μνα ανοίξετε τα καλύμματα του θερμαντήρα και του δοχείο όταν η συσκευή λειτουργεί.
Προσέχετε ιδιαιτέρως όταν χρησιμοποιείτε τις λεπίδες. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Βγάζετε πάντα το φις του καλωδίου από την πρίζα του ρεύματος πριν πιάσετε τις λεπίδες.
Για να αποφύγετε την οξείδωση των λεπίδων καθαρίστε και στεγνώστε τες καλά αμέσως μετά από κάθε χρήση.
Η συσκευή ανοίγει μόνο με ειδικά εργαλεία. Για την ενδεχόμενη αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας απευθυνθείτε μόνο σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.
Λανθασμένες επισκευές από μη εξειδικευμένο προσωπικό μπορεί να προκαλέσουν βλάβες και ατυχήματα.
Για την απόρριψη της συσκευής, των φθαρμένων εξαρτημάτων ή και της ίδιας της συσκευής, χρησιμοποιήστε τους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία κάθε χώρας.
Συσκευή σύμφωνη με τις προδιαγραφές των σχετικών οδηγιών της Ε.Ε. και ακόλουθες προσθήκες.
Η συσκευή, τα εξαρτήματά της και τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά από χαρτόνι, κτλ) δεν είναι παιχνίδια και δε θα πρέπει να αφήνονται στα παιδιά γιατί μπορεί να είναι επικίνδυνα.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί για τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να μην χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

V. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ: βγάλτε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από τη συσκευασία και αφαιρέστε τις οδηγίες χρήσης, το βιβλιαράκι με τις συνταγές και τα φύλλα με τις προειδοποιήσεις που θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά και να τα φυλάξετε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όλα τα προϊόντα που έρχονται σε επαφή με τροφές θα πρέπει να καθαρίζονται καλά πριν και αμέσως μετά από κάθε χρήση .

Πλύντε καλά όλα τα πλαστικά εξαρτήματα εκτός από τη βάση (1).
Για να καθαρίσετε το θερμαντήρα, προετοιμάστε τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο VI. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ και κάντε ένα κύκλο ζεστάματος με τη συσκευή άδεια, βάζοντας 150 ml πόσιμο νερό της βρύσης στο θερμαντήρα. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στα 30 λεπτά. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, αφαιρέστε το δοχείο (8) και πετάξτε το υπόλοιπο νερό. Πριν κάνετε τον κύκλο καθαρισμού βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει από το δοχείο (8) ενδεχόμενα εξαρτήματα στο εσωτερικό του εκτός από το καλαθάκι μαγειρέματος (7).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Στο τέλος του ζεστάματος η συσκευή είναι πολύ ζεστή. Προσέχετε ιδιαιτέρως.

VI. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ

Για να ξεμπλοκάρετε και να βγάλετε το δοχείο (8) από τη βάση (1):
i. Τοποθετήστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (2) στην κεντρική θέση στο "0".

Σημείωση: Για λόγους ασφαλείας, το δοχείο (8) με το κάλυμμα πρέπει να αφαιρείται μόνο όταν ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (2) βρίσκεται στο "0".

ii. Στρέψτε τη λαβή στερέωσης του δοχείου (5) αριστερά (σχ. C1) και βγάλτε το δοχείο (8) από την υποδοχή του τραβώντας το προς τα πίσω (σχ. A).

Για να ανοίξετε το διαφανές κάλυμμα του δοχείου (6):
i. Βγάλτε το διαφανές κάλυμμα του δοχείου (6) σηκώνοντάς το.

Για να κλείσετε το διαφανές κάλυμμα του δοχείου (6):
i. Βάλτε το κάλυμμα του δοχείου (6) έτσι ώστε να εφάπτονται οι σχετικές εγκοπές (σχ. B).

Για να τοποθετήσετε το δοχείο με το κάλυμμα στη βάση:
i. Πιάστε το δοχείο από τη λαβή και τοποθετήστε το στη βάση όπως υποδεικνύεται (σχ. A) έτσι ώστε να εισαχθεί σωστά μέχρι το τέρμα στην υποδοχή του (αν τοποθετηθεί σωστά, το δοχείο στερεώνεται στην ειδική προεξοχή στη βάση στερέωσης).
ii. Στρέψτε τη λαβή στερέωσης (5) δεξιά (σχ. C2) για να μπλοκάρετε το δοχείο (8).

ΠΡΟΣΟΧΗ! ! Για λόγους ασφαλείας, η λειτουργία μαγειρέματος δεν πρέπει ποτέ να ενεργοποιείται αν:
1) Το καλαθάκι μαγειρέματος (7) ή το καλάθι για ομογενοποιημένα (12) δεν είναι τοποθετημένα στο δοχείο (8).
2) Το διαφανές καπάκι του δοχείου (6) δεν είναι τοποθετημένο σωστά στο δοχείο (8)
3) Το συναρμολογημένο δοχείο (8) δεν είναι τοποθετημένο στη βάση του (1).

ΛΕΠΙΔΕΣ

Για να στερεώσετε τις λεπίδες (9) στο δοχείο (8):
i. Βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα των λεπίδων (9b) δεν είναι στερεωμένα στις λεπίδες (9).
ii. Πιάστε με προσοχή τις λεπίδες (9) και τοποθετήστε τες στο δοχείο (8) προσέχοντας έτσι ώστε να ευθυγραμμιστούν με το μεταλλικό άξονα στον πυθμένα του δοχείου (8).

Για να βγάλετε τις λεπίδες (9) από το δοχείο (8)
i Βγάλτε τις λεπίδες (9) από το δοχείο(8), τραβώντας τες.

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Προσέχετε ιδιαιτέρως με τις λεπίδες γιατί είναι πολύ κοφτερές. Όταν οι λεπίδες δεν είναι τοποθετημένες στο δοχείο, προστατέψτε τις λεπίδες με τα ειδικά καλύμματα (9b) και τοποθετήστε τις σε ασφαλή χώρο,, μακριά από τα παιδιά.

ΠΡΙΝ ΘΕΣΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΟΤΙ:
- έχει αφαιρεθεί το κάθε κάλυμμα από τις λεπίδες (9b);
- οι λεπίδες (9) είναι σωστά τοποθετημένες στο δοχείο (8);
- το δοχείο (8) είναι σωστά μπλοκαρισμένο στη βάση (1), και η λαβή στερέωσης του δοχείου (5) είναι σωστά μπλοκαρισμένη στη θέση κλεισίματος (σχ. C2).

Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΠΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ

Η συσκευή Υγιεινός Ατμός μαγειρεύει στον ατμό, φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ρύζι, κτλ
Το σύστημα μαγειρέματος με έντονο ατμό συγκεντρώνει και διατηρεί τη ροή του ατμού στο καλαθάκι. Για το λόγο αυτό είναι ιδανική για τον απογαλακτισμό των παιδιών γιατί διατηρεί τις θρεπτικές ουσίες και τις βιταμίνες των τροφών.
Το μαγείρεμα διακόπτεται αυτομάτως μόλις τελειώσει το νερό στο θερμαντήρα.
Για να καθορίσετε το σωστό χρόνο μαγειρέματος, συμβουλευτείτε τις περιλαμβανόμενες συνταγές.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο και ότι ο διακόπτης είναι σε κάθετη θέση, στο "0".

- Ξεβιδώστε το κάλυμμα του θερμαντήρα (4) στρέφοντας αριστερά και σηκώστε το.
- Βάλτε νερό στο θερμαντήρα χρησιμοποιώντας ένα βαζάκι για ομογενοποιημένες τροφές(11) ως δοσομετρητή.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη βάζετε ποτέ νερό στο θερμαντήρα απευθείας από τη βρύση (σχ. D).

- Μη γεμίζετε ποτέ υπερβολικά το θερμαντήρα και σε καμία περίπτωση πάνω από το λάστιχο του στομίου.
- Κλείστε σφιχτά το καπάκι του θερμαντήρα στρέφοντας δεξιά.
- Βγάλτε από τη βάση (1) το δοχείο (8) και βγάλτε το διαφανές κάλυμμα (6).
- Βγάλτε το καλαθάκι μαγειρέματος (7) από το δοχείο (8).
- Στο καλαθάκι μαγειρέματος βάλτε (7) τις τροφές κομμένες σε κυβάκια ή ροδέλες χωρίς να το γεμίσετε υπερβολικά. Συνιστάται να μην ξεπεράσετε το επάνω άκρο του καλαθιού και να μην πιέζετε τις τροφές.
- Βάλτε το καλαθάκι (7) στο δοχείο (8) και κλείστε το κάλυμμα (6), στερεώστε το δοχείο (8) στη βάση (1) όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο: ΔΟΧΕΙΟ.
- Βάλτε το φις στην πρίζα του ρεύματος. Θα ανάψει η οθόνη (3) και θα εμφανιστούν τα ψηφία "00"; Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο και έτοιμη για χρήση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία μαγειρέματος χωρίς να έχετε βάλει στο δοχείο (8) το καλαθάκι μαγειρέματος (7).

- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα ειδικά πλήκτρα (▲ για να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος ▼ για να τον μειώσετε). Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλει από 1 έως 30 λεπτά μάξιμουμ (αν δεν επιλεχθεί ένας συγκεκριμένος χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή Υγιεινός ατμός αυτόματα θα επιλέξει ένα χρόνο μαγειρέματος 30 λεπτών).
- ενεργοποιήστε τη λειτουργία μαγειρέματος στρέφοντας το διακόπτη ενεργοποίησης (5) αριστερά:στην οθόνη (3) θα εμφανιστεί το σύμβολο που σημαίνει ότι ο θερμαντήρας λειτουργεί και επίσης θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση που επισημαίνει πόσος χρόνος υπολείπεται από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
- Το μαγείρεμα διακόπτεται αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση: όταν συμβεί αυτό η συσκευή εκπέμπει ένα ακουστικό σήμα (5 συνεχή «μπιπ») και στην οθόνη (3) αναβοσβήνει το σύμβολο .
- Αν το νερό στο θερμαντήρα εξαντληθεί πριν το τέλος του επιλεγμένου χρόνου η συσκευή διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της εκπέμποντας μία ηχητική προειδοποίηση(ένα παρατεταμένο «μπιπ» για 10 δευτερόλεπτα): Στην οθόνη σβήνει η εικόνα του μαγειρέματος κι αρχίζουν να αναβοσβήνουν η εικόνα «προσθέστε νερό» και πόσο υπολείπεται από τον αρχικά επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
- Αν θέλετε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος μετά την έναρξή του, αρκεί να πιέσετε τα πλήκτρα ▲ ή ▼ (ποτέ περισσότερο από 30 λεπτά).
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στρέψτε το διακόπτη ενεργοποίησης (2) στην κεντρική θέση, στο "0".
- Βγάλτε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Βγάλτε το δοχείο (8) από τη βάση (2) και ανοίξτε το διαφανές κάλυμμα (6) προσέχοντας ιδιαιτέρως γιατί αυτά τα τμήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά. (βλ. παράγραφο: ΔΟΧΕΙΟ).
- Βγάλτε το καλαθάκι μαγειρέματος (7) από το δοχείο (8) χρησιμοποιώντας κοινά γάντια ή πανάκια κουζίνας, προσέχοντας γιατί μπορεί να καίει.
- Τα υπολείμματα νερού στον πυθμένα του δοχείου μπορεί να πεταχτεί ή να φυλαχτεί, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας ή τις οδηγίες της συνταγής.

⚠ Προσοχή: για να αφαιρέσετε ενδεχόμενα υπολείμματα νερού από το θερμαντήρα, περιμένετε πάντα να κρυώσει η συσκευή εντελώς (κυρίως ο θερμαντήρας). Όταν αδειάζετε το θερμαντήρα, για να αποφύγετε τη διαρροή των υπολειμμάτων νερού από την οπή εξόδου του νερού(13) κλείστε την με το δάχτυλό σας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: αυτή η ενέργεια πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με το θερμαντήρα εντελώς κρύο.

ΠΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή κουζίνας υγιεινός Ατμός σας επιτρέπει να ομογενοποιήσετε όλες τις τροφές που χρησιμοποιούνται συνήθως για τον απογαλακτισμό; Φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ρύζι.
Χάρη στο ειδικό ντιζάιν των λεπίδων του, στις ομογενοποιημένες τροφές που ετοιμάζει η συσκευή είναι μειωμένη η ποσότητα των φυσαλίδων που μπορεί να προκαλέσουν κωλικούς στο παιδί.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι ο διακόπτης ενεργοποίησης (2) βρίσκεται σε κάθετη θέση στο «0».

- Βγάλτε από τη βάση (1) το δοχείο (8) και βγάλτε το κάλυμμα (6) (βλ. παράγραφο: ΔΟΧΕΙΟ).
- Βγάλτε το καλαθάκι μαγειρέματος (7) από το δοχείο (8) (αν είναι ζεστό, χειριστείτε το καλαθάκι μαγειρέματος όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο ΠΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ).
- Βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες έχουν τοποθετηθεί σωστά (9) και ότι κάθε προστασία των λεπίδων (9b) έχει αφαιρεθεί (βλ. παράγραφο: ΛΕΠΙΔΕΣ).
- Βάλτε στο δοχείο (8) τις τροφές κομμένες σε κυβάκια ή ροδέλες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, μη βάζετε ποτέ στο δοχείο (8) σκληρές τροφές (π.χ. κατεψυγμένα) ή μεγαλύτερη ποσότητα τροφής από αυτήν που περιέχει το καλαθάκι μαγειρέματος.

- Βάλτε το διαφανές κάλυμμα (6)στο δοχείο (8) και στερεώστε το δοχείο στη βάση (1) (βλ. παράγραφο: ΔΟΧΕΙΟ.)
- Βάλτε το φις στην πρίζα του ρεύματος. Θα ανάψει η οθόνη (3) και θα εμφανιστούν τα ψηφία "00"; Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο και έτοιμη για χρήση.
- Επιλέξτε τη λειτουργία ομογενοποίησης στρέφοντας μέχρι το τέρμα το διακόπτη ενεργοποίησης (2) δεξιά. Στην οθόνη (3) θα ανάψει μία κόκκινη λυχνία που σημαίνει ότι οι λεπίδες (9a) είναι σε λειτουργία.

⚠ για να έχουν οι τροφές την επιθυμητή υφή, κρατήστε το διακόπτη (2) σε αυτή τη θέση για 10 δευτερόλεπτα περίπου και αφήστε τον για άλλα 10 δευτερόλεπτα περίπου σε κάθετη θέση. Επαναλάβετε αυτή την ενέργεια προσθέτοντας και υγρό αν χρειάζεται. Συνιστάται να περιμένετε τουλάχιστον 10 δευτερόλεπτα μεταξύ δύο

ενεργοποιήσεων και να μην ενεργοποιείτε τις λεπίδες για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.
- Για να βγάλετε το φαγητό από το δοχείο (8) χρησιμοποιήστε την περιλαμβανόμενη στη συσκευασία πρακτική σπάτουλα (10). Μη χρησιμοποιείτε τα χέρια γιατί οι λεπίδες (9a) είναι πολύ κοφτερές

Συνιστάται να ελέγχετε τη θερμοκρασία της τροφής και να την ανακατεύετε για να γίνει ομοιογενής, πριν ταΐσετε το παιδί.

ΠΩΣ ΖΕΣΤΑΙΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΑΠΟΨΥΧΟΝΤΑΙ ΟΙ ΤΡΟΦΕΣ

Η συσκευή Υγιεινός ατμός χάρη στον έντονο ατμό ζεσταίνει και αποψύχει τις τροφές που έχετε ετοιμάσει προηγουμένως.

Αν ζεσταίνονται φαγητά που διατηρούνται στο βαζάκι

- Για να ετοιμάσετε τη συσκευή για το ζέσταμα, ακολουθήστε τις οδηγίες της παραγράφου ΠΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ. Πιο λεπτομερώς: α) βάλτε στο καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων (12) το βαζάκι (11) χωρίς το καπάκι. β) βάλτε το καλαθάκι για τα βαζάκια με το βαζάκι στο εσωτερικό του στο άδειο δοχείο προσέχοντας έτσι ώστε να ευθυγραμμιστεί ο άξονας στον πυθμένα του δοχείου με την ειδική υποδοχή κάτω από το καλάθι για τα βαζάκια. Μη βάζετε βαζάκια μεγαλύτερα από το ίδιο το καλαθάκι.
- Σημείωση: Η ποσότητα του νερού που θα βάλετε στο θερμαντήρα για να ζεστάνετε ή να αποψύξετε ποικίλλει ανάλογα με τη θερμοκρασία και την ποσότητα των τροφών για ζέσταμα και πρέπει να ακολουθήσετε αυτές τι γενικές οδηγίες:

- Ζέσταμα: για 80 γραμ. Τροφής χρειάζονται 15 λεπτά περίπου μαγειρέματος. Για 120 γραμ. Τροφής χρειάζονται περίπου 20 λεπτά. Αν το φαγητό βρίσκεται σε βαζάκι που έχετε μόλις βγάλει από το ψυγείο, διπλασιάστε το χρόνο.
- Απόψυξη: Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος σε 20 λεπτά περίπου. Ανάλογα με την υφή και την ποσότητα του φαγητού για απόψυξη μπορεί να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτήν την ενέργεια. Μόλις ολοκληρωθεί η απόψυξη, μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα/ζέσταμα τηρώντας τις αντίστοιχες οδηγίες.

- Μόλις ολοκληρωθεί το ζέσταμα, βγάλτε το καλαθάκι για τα βαζάκια προσέχοντας ιδιαιτέρως γιατί μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια ή πανάκια κουζίνας.

Αν ζεσταίνετε τροφές σε κομματάκια i

- Για να ετοιμάσετε τη συσκευή για το ζέσταμα τροφών σε κομματάκια, τηρήστε τις οδηγίες της παραγράφου: ΠΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ. Για το χρόνο του ζεστάματος, συμβουλευτείτε όσα αναφέρονται για τα φαγητά σε βαζάκια.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Για λόγους υγιεινής και βιολογίας μη ζεσταίνετε ποτέ τις τροφές περισσότερο από μία φορά ή με μεγαλύτερη από 1 ώρα διάρκεια.

VII. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για το σωστό καθαρισμό της συσκευής μαγειρέματος Υγιεινός ατμός πρέπει να βγάλετε το δοχείο (8) και τα εξαρτήματά του από τη βάση (1).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη βυθίζετε ή βρέχετε ποτέ τη βάση (1) με νερό ή άλλα υγρά. Μη βάζετε ποτέ τη βάση (1) κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ/ΤΟΥ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ/ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ

- αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντας το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανάκι.
- Μη βάζετε τη βάση (1) στο πλυντήριο πιάτων ή κάτω από τρεχούμενο νερό ή μην τη βυθίζετε σε υγρά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Το δοχείο (8) και τα άλλα πλαστικά εξαρτήματα (κάλυμμα, καλαθάκι, λαβή, σπάτουλα, βαζάκια για ομογενοποιημένες τροφές, καλαθάκι για τα βαζάκια) μπορούν να πλυθούν στο χέρι με ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων (μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα).

Συνιστάται να πλένετε το δοχείο (8) μόνο αφού βγάλετε τις λεπίδες (9) ή όλα τα άλλα στοιχεία από το εσωτερικό του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΛΕΠΙΔΩΝ

- Για να αποφύγετε/μειώσετε τον κίνδυνο οξείδωσης και διάβρωσης των λεπίδων ο καθαρισμός και το στέγνωμα των λεπίδων (9) πρέπει να γίνεται πάντα μετά από κάθε χρήση.
- Πριν βγάλετε τις λεπίδες (9) από το δοχείο (8), ξεπλύντε το καλά και αφαιρέστε τα υπολείμματα των τροφών.
- Βγάλτε τις λεπίδες (9) όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες χρήσης στην παράγραφο για τις λεπίδες.
- Βγάλτε την κάθε προστασία από τις λεπίδες (9b) (αν είναι ακόμη τοποθετημένες).

Καθαρίστε την επιφάνεια των λεπίδων (9a) με νερό και σαπούνι ή ουδέτερο απορρυπαντικό προσέχοντας τα κοφτερά τμήματα. Σκληρά απορρυπαντικά, όπως ή χλωρίνη ή άλλα λευκαντικά, μπορεί να διαβρώσουν το ατσάλι, λεκιάζοντάς το και οξειδώνοντάς το ανεπανόρθωτα.

Πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση απορρυπαντικών που περιέχουν χλώριο ή παράγωγά του.

- Ξεπλύντε με άφθονο τρεχούμενο νερό και στεγνώστε αμέσως με ένα μαλακό πανάκι (όχι σκληρό).
- Μην πλένετε τις λεπίδες στο πλυντήριο πιάτων γιατί το υγρό περιβάλλον καθώς και η ύπαρξη αλάτων μπορεί να προκαλέσει φαινόμενα οξείδωσης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ

Κατά τη φυσιολογική χρήση της συσκευής στο εσωτερικό του θερμαντήρα δημιουργούνται εναποθέσεις αλάτων που συσσωρεύονται και μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα στη λειτουργία και για το λόγο αυτό πρέπει να αφαιρούνται κατά διαστήματα.

Για την ενέργεια αυτή μη χρησιμοποιείται προϊόντα αφαίρεσης των αλάτων (υγρά, σκόνες, παστίλιες, κτλ) που κυκλοφορούν στο εμπόριο γιατί μπορεί να περιέχουν τοξικές ουσίες ή μη κατάλληλες για να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, αλλά ενεργήστε ως εξής:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς κρύα, ότι δεν είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι ο διακόπτης ενεργοποίησης (2) είναι σε κάθετη θέση, στο "0".

- Ξεβιδώστε το καπάκι του θερμαντήρα (4) στρέφοντας αριστερά.
- γεμίστε το θερμαντήρα με νερό και άσπρο ξίδι σε ίσες αναλογίες χρησιμοποιώντας ένα βαζάκι για ομογενοποιημένες τροφές (11) ως δοσομετρητή.
- Μη γεμίζετε ποτέ υπερβολικά το θερμαντήρα και σε κάθε περίπτωση ποτέ πάνω από το λάστιχο που βρίσκεται στο στόμιο.
- Αφήστε το διάλυμα να δράσει για μία νύχτα τουλάχιστον.
- Αδειάστε και ξεπλύντε καλά το θερμαντήρα . Όταν αδειάζετε το θερμαντήρα, για να αποφύγετε τη διαρροή των υπολειμμάτων νερού από την οπή εξόδου

του νερού(13) κλείστε την με το δάχτυλό σας.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! αυτή η ενέργεια πρέπει να πραγματοποιείται μόνο με το θερμαντήρα εντελώς κρύο.
- Σε περίπτωση ιδιαίτερα ανθεκτικών ή πολλών εναποθέσεων αλάτων, επαναλάβετε την ενέργεια αυξάνοντας την ποσότητα του ξιδιού.
- Μη βάζετε ποτέ νερό στο θερμαντήρα απευθείας από τη βρύση (σχ. I).
- Κάντε ένα κύκλο ζεστάματος με τη συσκευή άδεια, βάζοντας 150 ml πόσιμο νερό της βρύσης στο θερμαντήρα. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στα 30 λεπτά. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, αφαιρέστε το δοχείο (8) και πετάξτε το υπόλοιπο νερό, όπως υποδεικνύεται στην αρχή της παραγράφου VII. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πετάξτε τα υπολείμματα νερού στο δοχείο και πλύντε καλά το δοχείο (8), το βαζάκι για τις ομογενοποιημένες τροφές (11) και τις λεπίδες (9) όπως υποδεικνύεται στην αρχή της παραγράφου Καθαρισμός και συντήρηση.
- Η συχνότητα αφαίρεσης των αλάτων εξαρτάται από το πόσο συχνή είναι η χρήση του προϊόντος και από τη σκληρότητα του νερού. Όσο πιο έντονη είναι η χρήση του προϊόντος και/ή όσο το νερό πιο σκληρό τόσο πιο συχνά πρέπει να αφαιρούνται τα άλατα.
- Συνιστάται να εκτελείτε τις προαναφερόμενες ενέργειες τουλάχιστον μία φορά κάθε 1 5 ημέρες.

VIII. ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ (11)

Στη συσκευασία της συσκευής μαγειρέματος Υγιεινός Ατμός περιλαμβάνονται 2 πρακτικά βαζάκια για τη συντήρηση και τη μεταφορά των ομογενοποιημένων τροφών. Αυτά τα βαζάκια είναι από ανθεκτικό στα χτυπήματα πλαστικό και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στο ψυγείο και για να ζεστάνετε το φαγητό (με τη συσκευή Υγιεινός ατμός, σε «μπεν-μαρί»- με την κλασική μέθοδο- ή στο φούρνο μικροκυμάτων).
Τα βαζάκια διαθέτουν μία διαβαθμισμένη κλίμακα για να μετράτε τα υγρά ή το φαγητό στο εσωτερικό τους.
Όταν χρησιμοποιούνται βαζάκια για ομογενοποιημένες τροφές για να ζεστάνετε το φαγητό τηρήστε τις εξής οδηγίες:

⚠
- Κατά το ζέσταμα βγάζετε πάντα το καπάκι από τα βαζάκια.
- Μη βάζετε το βαζάκι απευθείας σε θερμαινόμενες εστίες, φλόγες ή στο φούρνο.
- Μη ζεσταίνετε τις ομογενοποιημένες τροφές περισσότερο από μία φορά και/ή περισσότερο από μία ώρα.

⚠ στο τέλος του ζεστάματος:
- Πιάστε με προσοχή το βαζάκι για να μην καείτε (μπορεί να είναι πολύ ζεστό).
- Στο τέλος του ζεστάματος ανακατεύετε πάντα την τροφή έτσι ώστε να γίνει ομοιογενής η θερμοκρασία της.
- Ελέγχετε πάντα ότι το φαγητό δεν είναι πολύ ζεστό πριν ταΐσετε το παιδί.

IX. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΥΓΙΕΙΝΟΣ ΑΤΜΟΣ ΔΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα του ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο και το προϊόν δεν παρουσιάζουν εμφανή ζημιά
- Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη είναι αναμμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο (8) έχει εισαχθεί σωστά στη βάση (1) (ελέγξτε ότι οι ενδείξεις είναι ευθυγραμμισμένες όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, στην παράγραφο: το δοχείο).
- Βεβαιωθείτε ότι το διαφανές καπάκι (6) έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο (ελέγξτε ότι οι ενδείξεις είναι ευθυγραμμισμένες όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, στην παράγραφο: το δοχείο).
- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή στερέωσης του δοχείου (5) είναι σωστά στραμμένη (όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, στην παράγραφο: το δοχείο).
- Αν το προϊόν συνεχίσει να μη λειτουργεί, απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

ΑΝ ΕΙΣΑΧΘΕΙ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΗΣ Ή ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΥΓΙΕΙΝΟΣ ΑΤΜΟΣ

Η εισαγωγή στο δοχείο μεγάλης ποσότητας τροφής ή πολύ σκληρών τροφών μπορεί να μπλοκάρει την περιστροφή των λεπίδων. Στην περίπτωση αυτή ενεργήστε ως εξής.
Μην συνεχίσετε να ενεργοποιείτε το μοτέρ γιατί μπορεί να καταστραφεί ανεπανόρθωτα. e.
Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντας το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
Βγάλτε το δοχείο (8) τηρώντας τις οδηγίες χρήσης στην παράγραφο: το δοχείο και με προσοχή ξεμπλοκάρετε τις λεπίδες με τη βοήθεια ενός ξύλινου εργαλείου: (π.χ. μία κουτάλα)
Αφαιρέστε την επιπλέον τροφή από το δοχείο και/ή αφαιρέστε εντελώς τις υπερβολικά σκληρές τροφές.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!
Συνιστάται να μη βάζετε ποτέ τα χέρια στο δοχείο (8) για να ξεμπλοκάρετε τις λεπίδες (9), μπορεί να τραυματιστείτε σοβαρά.

Η εισαγωγή στο δοχείο (8) ιδιαίτερα σκληρών τροφών μπορεί να σπάσει τις λεπίδες με σοβαρό κίνδυνο για το χρήστη.

X. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: 06560
Τάση τροφοδοσίας: 230-240 V ~ 50Hz
Ισχύς θερμαντήρα: 300 W
Ισχύς μοτέρ: 175 W
Κύκλοι λειτουργίας μίξερ: 10 δευτ. ON – 10 δευτ. OFF

CE = Συσκευή σύμφωνη με τις σχετικές οδηγίες της Ε.Ε.

⚠ = ΠΡΟΣΟΧΗ!

= Διαβάστε τις οδηγίες.

= ΠΡΟΣΟΧΗ: έξοδος καυτού ατμού.

= Μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν με τα κοινά απορρίμματα. Χρησιμοποιήστε τους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Η ARTSANA διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει οποιαδήποτε στιγμή και χωρίς προειδοποίηση τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
Η αναπαραγωγή, η μετάδοση, η αντιγραφή καθώς και η μετάφραση, έστω και μερική, σε άλλη γλώσσα και σε οποιαδήποτε μορφή αυτών των οδηγιών χρήσης απαγορεύεται αυστηρά χωρίς τη γραπτή έγκριση της εταιρείας ARTSANA.

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 – 22070 Grandate (Como) – Italy www.chicco.com

Παράγεται στην Κίνα

TR I Sağlikli Buhar Mama Pişirici Kullanım Bilgileri

Kullanmadan önce bu bilgiler, okuyunuz ve ilerde referans olmak üzere saklayınız.

ENDEKS

I. ÜRÜNÜN SUNULMASI
II. KONFEKSİYON İÇERİĞİ
III. İÇİNDEKİLER
IV. UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ
V. ÜRÜNÜN HAZIRLANMASI
VI. KULLANIM BİLGİLERİ
VII. TEMİZLİK VE BAKIM
VIII. OMOJENİZE BESİNLER İÇİN KAVANOZLAR
IX. ANORMALLİKLER
X. TEKNİK VERİLER

I. ÜRÜNÜN SUNULMASI

Sayın müşteri,
Teşekkür eder ve seçiminiz için sizi kutlarız; Sağlıklı Buhar Mama pişirici ile çocuğunuza mama hazırlamak ve bütün mamaya geçiş döneminde ona eşlik edecek güvenli ve ideal bir beyaz eşya satın aldınız.
Buhar, pişirmek için en doğal yöntemdir; bu nedenle Sağlıklı Buhar Mama pişirici mamaları Yoğun Buhar ile pişirerek gıdaların besleyici unsurlarını ve en önemlisi, tadını en iyi şekilde koruyarak organolettik niteliklerini saklar.
Bebeğinize, konfeksiyonla birlikte verilen, beslenme uzmanı pediatrlar ve sizin gibi annelerin yardımıyla seçilen tarifeleri içeren kitaptan rahat rahat seçebileceğiniz ve onun çok hoşuna gidecek mamayı verebilirsiniz.
Bu tarifeler yetersiz kalırsa bebeğinizin zevkine göre ki şiselleştirebileceğiniz ya da yenilerini yaratabileceğiniz mamalar hazırlayabilirsiniz; tercih edeceğiniz, taze ve saf malzemeyi seçmeniz yeterlidir, hazırlamayı Sağlıklı Buhar mama pişirici düşünecektir.
Ayrıca, bıçakların özel dizaynı sayesinde Sağlıklı Buhar Mama pişirici bebeğiniz için kolik kaynağı hava kabarcıklarının miktarını azaltarak omojenize de edecektir. Üstelik, bebeğinizin mamasını ufalıyarak tercih ettiği yoğunlukta mamalar da hazırlıyabilirsiniz. Beri yandan, gereksinimlerin bağlamında hazırladığınız mamayı, konfeksiyonun içerdiği pratik küçük kavanozlar sayesinde buzdolabında saklayabilirsiniz, bu durumda bebeğinize vermeyi kararlaştırdığınız zaman Sağlıklı Buhar Mama pişirici'nin donuk çözdürme ve ısıtma fonksiyonu ile ısıtmak yeterli olacaktır (bu işlemi yapmak için daha ilerde belirtilen önerileri takip ediniz).

II. KONFEKSİYON İÇERİĞİ

1 Sağlıklı Buhar Mama pişirici mutfak blenderi.
1 Yiyeceklerin pişirilmesi için şeffaf sepet.
1 Mama kavanozlarının ısıtılması için sepet.
1 Yiyecekler omojenize edildiği/kıyıldığı zaman kullanılacak şeffaf ayırıcı.
1 Mamayı sürahiden sıyırmak için bıçak.
1 Kullanım kitapçığı.
1 Yemek tarifleri
2 Mamanın saklanacağı kavanozlar.
2 Bıçağı koruyucu kılıf

III. İÇİNDEKİLER

1 TABAN
2 KAZAN/MOTOR AÇMA/KAPAMA DÜĞMESİ
3 IŞIKLI DİSPLAY
4 KAZAN KAPAĞI
5 SÜRAHİNİN SABİTLEME SAPI
6 SÜRAHİNİN ŞEFFAF KAPAĞI
7 PİŞİRME SEPETİ
8 SÜRAHİ
9 BIÇAK GRUBU
9a) BIÇAKLAR
9b) BIÇAKLARI KORUYUCU BAŞLIKLAR
10 SIYIRICI BIÇAK
11 OMOJENİZE MAMALAR İÇİN KÜÇÜK KAVANOZLAR
12 OMOJENİZE MAMALARI ISITMA SEPETİ
13 BUHARIN ÇIKACAĞI DELİK

1 BASE

IV. UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Her türlü elektrikli aletin kullanımı bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir. Özellikle:
- Ortamın elektrik tesisatı yürürlükteki güvenlik normlarına uygun olmalıdır.
- Alet kolaylıkla erişilebilecek bir prize takılmalıdır.
- Elektrik prizinden ayırmak besleme kordonunu veya aleti çekmeyiniz.
- Bu alet yalnızca evde kullanılmak amacıyla üretilmiştir ve kullanım bilgilerine uygun olarak kullanılmalıdır.
- Aleti hava etkenlerine maruz bırakmayınız (yağmur, güneş vs.)
- Aleti asla suya veya başka sıvılara batırmayınız.
- Alete asla ıslak veya nemli elle dokunmayınız.
- Alet kazayla suya düştüğü takdirde dokunmayınız; hemen fişini prizden ayırınız ve daha sonra kullanmayınız, teknik olarak ehil ve kalifiye personele ya da Artsana S.p.A. firmasına başvurunuz.
- Aletin arızalanması ve/veya iyi çalışmaması durumunda söndürüp fişini prizden çıkartınız, kurcalamaya kalkışmayarak teknik olarak ehil ve kalifiye personele ya da Artsana S.p.A. firmasına başvurunuz.
- Aleti kullanmadan önce ürün ve oluşturan bütün parçalarının hasar görmemiş olduklarını kontrol ediniz. Aksi takdirde aleti kullanmayarak ehil personele veya yetkili satıcıya başvurunuz.
- Voltaj ve frekansın (aletin altında bulunan etiketteki verilere bakınız) elektrik şebekenize uyumlu olduğundan emin olunuz.

Dikkat: güvenlik açısından, alet daima etkin bir toprak bağlantı hattına sahip bir prize bağlanmalıdır.
- Bu alet yalnız evde kullanım amacyla tasarlanmıştır. Bu kullanım kılavuzunda öngörülenden başka amaçla kullanmayınız; diğer her kullanım amaca aykırı ve dolayısıyla tehlikeli addedilmelidir.
- Yerinden oynatmadan, kaldırmadan, temizlemeden, bakım işlemlerini yapmadan ya da iki kullanım arasında, aletin tamamiyle soğumuş ve besleme fişinin prize takılı olmadığını daima kontrol ediniz.
- Aleti daima düz ve sağlam yüzeyler üzerine yerleştiriniz. Aleti asla sıcak yüzeyler, gaz veya elektrik ocakları üzerine veya yakınlarına ya da nazik yüzeyler üzerine yerleştirmeyiniz.
- Aleti çalışırken asla denetimsiz bırakmayınız.
- Her defasında kullanmadan önce aleti oluşturan tüm parçaların (özellikle şeffaf kavanoz ve gövde) doğru şekilde takılmış olduklarını kontrol ediniz.
- Bıçakları tamir edilemeyecek şekilde zarar görebileceği

için, bu aletin, örneğin hala donuk besinler gibi özellikle sert gıda maddelerini kıymakta kullanılmamaları önerilir.

⚠ Buharla pişirme sırasında ağızlıktan çıkan kaynar buhar yanıklara neden olabilir ve kazan, kap ve buharla temas eden tüm kısımlar çok ısınabilir: bu nedenle aleti ellerken dikkatli davranınız.

- Alet çalışırken kazanın veya kavanozun kapaklarını açmayınız veya açmaya çalışmayınız.
- Bıçak grubunu ellerken özellikle dikkatli olunuz; bıçaklar son derece keskindir. Bıçaklara dokunmadan önce besleme kordonunu daima prizden ayırınız.
- Bıçakların olası paslanmasını önlemek için, her kullanım sonrası bıçak grubunu iyice yıkayıp özenle kurulayınız.
- Alet sadece özel avadanlık kullanılarak açılabilir. Besleme kordonunu değiştirmek gerektiği takdirde yalnız teknik bakımdan ehil personele ya da Artsana S.p.A firmasına başvurunuz.
- Ehil olmayan kişilerce yapılan onarımlar aletin zarar görmesine veya kullananların kazaya uğramasına neden olabilir.
- Aşınmaya konu parçaların ambalajı veya aletin kendisinin atılması gerektiği takdirde, her ülkede yürürlükte olan ayrıcalı atık toplama ilkelerine uyunuz.
- Alet ait olduğu kategoride yetkili CE yönetmelikleri ve daha sonraki güncellleştirmelere uygundur.
- Alet, parçaları ve ambalajı oluşturan elemanlar (plastik torbalar, karton kutular vs.) oyuncak değildir, potansiyel tehlike oluşturabilecekleri nedeniyle çocukların ulaşabilecekleri yerde bulundurulmamalıdır.

Bu alet (çocuklar dahil) fiziksel, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı veya/ya da yeteri derece kullanım bilgisi olmayan kişiler tarafından,güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin olmadan kullanılmamalıdır.
Çocuklar aletle oynamamalarının sağlanması için denetim altında tutulmalıdır.

V. ALETİN HAZIRLANMASI
İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE: alet ve aksesuarlarını ambalajından çıkardıktan sonra kullanım kitabını, yemek tariflerini ve dikkatle okunarak ilerde referans olmak üzere saklanacak önerileri içeren kağıtları ayırınız.

⚠ gıda maddeleri ile temas edecek her ürünün, ilk kez kullanılmadan önce ve kullandıktan hemen sonra daima titizlikle yıkanması adettendir.

Gövde (1) hariç tüm plastik parçaları iyice yıkayınız.
Bu amaçla, ilk kullanımdan önce aleti VI. KULLANIM BİLGİLERİ bölümünde gösterildiği gibi hazırlayınız ve kazanına 150 ml. musluk suyu doldurarak, mama pişirme süresi gibi 30 dakikaya ayarlıyarak boş bir ısıtma devresi yaptırınız. Aleti soğumaya bırakınız, sonra kavanozu (8) kaldırıp kalmış suyu atınız. Temizlik devrini yapmadan önce kavanozdan (8) pişirme sepeti (7) dışında bulunabilecek olası parçaları çıkardığınızı kontrol ediniz.

⚠ DİKKAT! Isıtma sonunda alet çok sıcak olabilir, yukarıdaki operasyonları yerine getirirken son derece dikkatli olunuz.

VI. KULLANIM BİLGİLERİ
KAVANOZ
Kavanozu (8) gövdeden (1) ayırmak için:
i. Açma/kapama düğmesini (2) ortadaki "0" pozisyonuna getiriniz.

⚠ Not: güvenlik açısından, kapaklı kavanoz (8) sadece açma düğmesi (2) "0" karşısında iken kaldırılmalıdır.

ii. Kavanozun sabitleme düğmesini (5) saat yelkovanının aksi yönde çeviriniz (resim C1) ve kavanozu (8) yukarı kaldırıp arkaya doğru çekerek yuvasından çıkartınız (resim A).

Kavanozun şeffaf kapağını (6) açmak için:
i. Kapağı saat yelkovanı yönünde çeviriniz ve kaldırınız.
Kavanozun şeffaf kapağını (6) kapatmak için:
i. İşaret çentiklerini karşı karşıya aynı hizaya getirmeye dikkat ederek kapağı kavanoza (6) geçiriniz (resim B).
Kapaklı Kavanozu gövdeye oturtmak için:
i. Kavanozu sapından kavrayınız (resim A) ve yerine iyice oturmasına dikkat ederek yerleştiriniz (doğru şekilde yerleştirildiği zaman kavanoz dayanma gövdesinde oluşturulan yüksekliğe sabitlenir).
ii. Kavanozu (8) sabitlemek için fşksaj düğmesini (5) saat yelkovanı yönünde çeviriniz.

⚠ DİKKAT! Güvenlik bakımından:

1) Pişirme sepeti (7) veya omojenize mama kavanozlarını ısıtma sepeti (12) kavanoza (8) doğru şekilde takılmamışsa;
2) bu şekilde birleştirilmiş kavanoz (8) gövdeye (1) doğru şekilde takılmamışsa alet asla çalışmaz.

⚠ BIÇAK GRUBU

Bıçak grubunu (9) kavanoza (8) sabitlemek için:
i. Bıçak koruyucu kılıfın (9b) bıçak grubuna (9) takılı olduğunu kontrol ediniz.
ii. Bıçak grubunu (9) ihtiyatla tutarak kavanozun dibinde yer alan metalik mile iyice ortalamaya dikkat ederek sokunuz.
Bıçak grubunu (9) kavanozdan (8) çıkarmak için:
i. Bıçak grubunu (9) kaldırarak kavanozdan (8) çıkarınız.

⚠ DİKKAT!
Son derece keskin olduklarından, bıçaklara dikkat ediniz. Bıçak grubu takılı olmadığı
zaman bıçak grubunu özel koruyucu kılıfla (9b) koruyunuz ve bıçak grububu çocukların ulaşamayacakları bir yere kaldırınız.

ALETİ ÇALIŞTIRMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:
- Bıçak grubunun koruyucu kılıfı (9b) kaldırılmış olmalıdır;
- Bıçak grubunun (9) kavanoza (8) doğru şekilde sokulmuş olmalıdır.
- Kavanoz (8) gövde (1) üzerinde doğru bir şekilde bloke edilmiş, kavanozun sabitleme kolu (5) kapanma pozisyonunda doğru şekilde bloke edilmiş olmalıdır (resim C2).

MAMANIN HAZIRLANMASI
NASIL PİŞİRİLİR
Sağlıklı Buhar Mama pişirme aleti sebze, meyva, et, balık, pirinç vs. gibi besinleri buharla pişirir.
"Yoğun buhar" ile pişirme sistemi, buharı sepete yönlendirerek burada konsantre eder: bu nedenle besin-

lerin protein ve vitamin dengelerini korumasından ötürü çocukların mamaya geçiş döneminde idealdir.
Pişme işlemi kazandaki su tükendiği zaman otomatik olarak sona erer.
Doğru pişme sürelerini tespit etmek için birlikte verilen Yemek Tarifeleri kitabına danışınız.

⚠ Aletin elektrik şebekesine takılı omadığını ve açma düğmesinin dikey, "0" üzerinde olduğunu kontrol ediniz.

- Kazanın kapağını (4), saat yelkovanının aksi yönde çevirerek gevşetip kaldırınız.
- Bir omojenize mama kavanozunu (11) ölçek bardağı olarak kullanarak kazana su koyunuz.

⚠ DİKKAT! Kazana suyu asla doğrudan musluktan doldurmayınız (resim D).

- Kazanı asla fazla, her durumda ağzındaki şeffaf contayı aşacak şekilde doldurmayınız.
- Kazanın kapağını, saat yelkovanı yönünde çevirerek kapatınız.
- Kavanozu (8) gövdeden (1) ayırarak şeffaf kapağını (6) kaldırınız.
- Pişirme sepetini (7) kavanozdan (8) çıkartınız.
- Pişirme sepetine (7) tavla zarı büyüklüğünde veya halka doğranmış yiyecekleri, aşırı doldurmamaya dikkat ederek koyunuz. Sepetin ağzının açılmaması ve yiyeceklerin bastırarak doldurulmaması önerilir.
- Sepeti (7) kavanoza (8) yerleştirerek kapağını (6) kapatınız, sonra KAVANOZ bölümünde gösterildiği gibi gövdeye (1) sabitçe takınız.
- Fişi elektrik prizine sokunuz; bu şekilde display (3), aletin elektrik şebekesine bağlı ve kullanıma hazır olduğunu belirten "00" rakamları belirgin şekilde aydınlanacaktır.

⚠ DİKKAT! Kavanoza (8) pişirme sepetini (7) sokmadan asla pişirme fonksiyonunu kullanmayınız.

- Pişirme sürecini, özel düğmeleri kullanarak (süreci arttırmak için ▲ ; azaltmak için ▼) ayarlayınız. Pişirme süreci 1 ile en fazla 30 dakika arasında değişebilir (özel bir pişirme programı seçilmediği takdirde Sağlıklı Buhar mama pişirme aleti otomatik olarak 30 dakikalık bir program seçecektir).
- Açma düğmesini (5) sola doğru çevirerek buharla pişirme fonksiyonunu seçiniz; display (3) üzerinde kazanın çalıştığını belirten yanacak ve aynı zamanda pişirmenin ne zaman sona ereceğini gösteren geri sayım rakamları belirecektir.
- Pişirme işlevi geri sayım bitince otomatik olarak sona erecektir: bu durumda Sağlıklı Buhar mama pişirme aleti sesli bir uyarı verecek (birbiri ardından 5 "bip" sesi) ve display (3) üzerinde yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Kazandaki suyun seçilen pişirme süresinden önce tükenmesi durumunda Sağlıklı Buhar mama pişirme aleti sesli bir uyarı ile (10 saniye süren devamlı bir "bib" sesi) pişirmeye derhal son verecektir; display üzerinde pişmeyi gösteren simge sönecek ve "su ilave ediniz" simgesi ile pişme işlevinin sona ermesine ne kadar zaman kaldığını gösteren rakamlar yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Pişirme işlevi başladıktan sonra pişme süresi değiştirilmek istenildiği takdirde (süreyi uzatmak için) ▲ veya (azaltmak için) ▼ düğmelerine basmak yeterlidir (asla 30 dakikayı geçmemek koşulu ile).
- Pişme işlemi sona erince açma düğmesini (2) çevirerek ortada "0" simgesi karşısına getiriniz.
- Fişi elektrik prizinden çıkartınız.
- Kavanozu (8) gövdeden (2) kaldırınız ve son derece dikkat göstererek şeffaf kapağı (6) gevşetiniz, zira bu kısımlar çok sıcak olabilir (KAVANOZ bölümüne bakınız).
- Pişirme sepetini (7) çok sıcak olabileceği için son derece dikkatlice kaldırınız; bir fırın eldiveni ya da tutacak kullanmanız önerilir.
- Kavanozun dibinde kalan pişirme suyu, zevkinize göre veya tarifnamede verilen önerilere uyarak atılabilir ya da saklanabilir.

NASIL OMOJENİZE EDİLİR

Sağlıklı Buhar mama pişirme aleti normal olarak mamaya geçiş döneminde kullanılan bütün besinleri omojenize etmeye izin verir: sebze, meyva, et, balık, pirinç vs.
Bıçaklarının özel dizaynı sayesinde, Sağlıklı Buhar mama pişirme aleti ile hazırlanan omojenizelerde bebekler için kolik nedeni olan hava kabarcıklarının oranı azalır.

⚠ Aletin elektrik şebekesine takılı omadığını ve açma düğmesinin dikey, "0" üzerinde olduğunu kontrol ediniz.

- Kavanozu (8) gövdeden (1) ayırarak kapağını (6) kaldırınız (KAVANOZ bölümüne bakınız).
- Pişirme sepetini (7) kavanozdan(8) çıkarınız (sıcak ise, pişirme sepetini NASIL PİŞİRİLİR bölümünde belirtildiği şekilde elleyiniz).
- Bıçak grubunun (9) doğru takıldığını (ve bıçak grubu koruyucusu kılıfın (9b) çıkartılmış olduğunu) kontrol ediniz; BIÇAK GRUBU bölümüne bakınız).
- Tavla zarı veya halka şeklinde doğranmış besin maddelerini kavanoza (8) boşaltınız.

⚠ DİKKAT! Aletin doğru kullanılması açısından, kavanoza (8) asla katı yiyecekler (örneğin donuk besinler) veya pişme sepetinde bulunandan fazla miktarda besin maddesi doldurmayınız.

- Şeffaf kapağı (6) kavanozun (8) içine yerleştiriniz ve kavanozu gövdeye (1) sabitleyiniz (KAVANOZ bölümüne bakınız).
- Fişi ceryan prizine takınız; bu şekilde aletin şebekeye bağlı ve kullanıma hazır olduğunu gösteren "00" rakamları belkirgin olarak display (3) aydınlanacaktır.
- Açma düğmesini (2) sağa doğru, sonuna kadar çevirerek omojenizasyon seçeneğini seçiniz; display (3) üzerinde sağda bıçakların işlediğini gösteren ikinci bir kırmızı uyarı ışığı yanacaktır.

⚠ Besin maddelerini istenilen yoğunlukta kıymak için düğmeyi (2) bu pozisyonda yaklaşık 10 saniye tutunuz ve 10 saniye ara veriniz. Besin maddelerini istenilen yoğunluğa getirmek için bu operasyonu, gerekirse sıvı ilave ederek çok kez yineleyiniz. Bir çalışma ile diğeri arasında en az 10 saniye beklenilmesi ve bıçak grubunun 10 saniyeden fazla süreyle çalıştırılmaması önerilir.

- Mamayı kavanozdan (8) sıyırmak için konfeksiyonla birlikte verilen pratik spatulayı (10) kullanınız. Bıçaklar (9a) çok keskin olduğu için ellerinizi kullanmayınız.

⚠ Çocuğa vermeden önce yemeklerin sıcaklığının daima kontrol edilmesi ve kısa bir süre karıştırılarak ısının uyumlu dağılmasının sağlanması önerilir.

BESİNLER NASIL ISITILIR VE BUZU ÇÖZDÜRÜLÜR

Sağlıklı Buhar mama pişirme aleti , "Yoğun Buhar" ile pişirme fonksiyonu sayesinde önceden hazırlanmış mamaların ısıtılması ya da buzunun çözdürülmesine de olanak sağlar.
Küçük kavanozlarda saklanan mamalar ısıtıldığı zaman

- Sağlıklı Buhar mama pişirme aletini mamaları ısıtmada kullanmak için NASIL PİŞİRİLİR bölümünde tanımlanan önerileri takip ediniz. Özetle: a) omojenize mama ısıtma sepetine (12) kapağını çıkartarak küçük omojenize

kavanozunu (11) koyunuz; b) içinde küçük kavanozla birlikte ısıtma sepetini, ortadaki milin sepetin altındaki yerine denk gelmesine dikkat ederek boş kavanoza sokunuz. Boyu sepetin boyunu aşan kavanozlar koymayınız.

- Dikkat ediniz: ısıtmak veya buzu çözdürmek için kazana konulacak suyun miktarı ısıya ve mamanın miktarına göre değişir, her durumda aşağıda belirtilen maksimum ölçülerine uymak gerekir:

– Isıtmak: 80 g yiyecek için yaklaşık 15 dakika gerekir; 120 g yiyecek yaklaşık 20 dakika yeterlidir, mama buzdolabından yeni çıkmış kavanozlarda ise bu süreleri iki misline çıkarınız.

– Buzunu çözdürme: pişirme sürecini yaklaşık 20 dakikaya ayarlayınız; buzu çözdürülecek mamanın bütünlüğü veya miktarına göre bu işlemi tekrarlamak gerekebilir. Mamanın buzu çözüldükten sonra önerileri takip ederek pişirilmesine/ısıtılmasına devam edilebilir.

- Isınma dönemi sona erince, gerek kavanoz gerek içindeki mama çok sıcak olabileceğinden dikkatli bir şekilde sepetten çıkarınız; bu amaçla bir eldiven ya da tutacak kullanmanız önerilir.

Parça halinde besin maddeleri ısıtıldığı zaman

- Sağlıklı Buhar mama pişirme aletini parça halindeki besinlerin ısıtılması için hazırlarken NASIL PİŞİRİLİR bölümünde tanımlanan bilgileri izleyiniz. Isıtma süreçleri için kavanozlarda saklanan mamalar için belirtilen sürelere uyunuz.

⚠ DİKKAT! Hijyenik ve biyolojik nedenlerde yiyecekleri asla bir kereden fazla veya bir saati aşan bir süre ısıtmayınız.

VII. TEMİZLİK VE BAKIM

Sağlıklı Buhar Mama pişirme aletinin doğru şekilde temizliği için yiyeceklerin konduğu kavanoz (8) ve aksesuarlarını gövdeden (1) ayırmak gerekir.

⚠ DİKKAT! Gövdeyi (1) asla suya ya da diğer sıvılara batırmayınız veya ıslatmayınız. Gövdeyi (1) asla musluk altında tutmayınız.

⚠ **TABAN / KAZAN / MOTOR GRUBUNUN TEMİZLİĞİ**

- Fişini eletrik prizinden çıkararak aleti elektrik şebekesinden ayırınız.
- Aleti soğumaya bırakınız.
- Aleti sadece nemli bir bezle temizleyiniz.
- Gövdeyi (1) bulaşık makinesine sokmayınız veya suya batırmayınız.

KAVANOZ VE DİĞER PLASTİK AKSESUARIN TEMİZLİĞİ

- Kavanoz (8) ve diğer plastik aksam (kapak, sepet, sap, spatula, omojenizeler için küçük kavanozlar, küçük kavanozları ısıtma sepeti) normal bir bulaşık deterjanı kullanarak elde (aşındırıcı maddeler kullanmayınız) yıkanmalıdır.

⚠ Kavanozun (8) sadece bıçak grubu (9) ve olabilecek dier tüm parçalar çıkartıldıktan sonra yıkanması önemle hatırlatılır.

BIÇAK GRUBUNUN TEMİZLİĞİ

- Bıçakların paslanması ve aşınması riskini azaltmak için, bıçak grubunun temizliği ve kurulanması daima her kullanımın hemen sonunda yapılmalıdır.
- Bıçak grubunu (9) kavanozdan (8) çıkarmadan önce iyice çalkalayarak yemek kalıntılarını temizleyiniz.
- Bıçak grubunu (9) kullanım kitabının bıçak grubuna ayrılan bölümünde belirtildiği gibi sökünüz.
- Monte edilmiş ise bıçak koruyucu kılıfı (9b) sıyırınız.

⚠ Bıçakların yüzeyini, kesici kısımlara dikkat ederek su ve sabunla ya da nazik bir deterjanla yıkayarak temizleyiniz. Çamaşır suyu gibi agresif deterjanlar çeliğin bileşimini tamiri mümkün olmayacak şekilde etkileyerek lekelenmesine ve paslanmasına neden olabilir.

⚠ Klor veya bileşimini içeren deterjanların kullanılmasından kesinlikle kaçınılmalıdır.

- Musluk altında bol su ile çalkaladıktan sonra hemen yumuşak (aşındırmayan) bir bezle kurulayınız.
- Bıçakların bulaşık makinesinde yıkanmamaları önerilir, zira bu makinelerin içindeki nemli ortam madensel tuzlara eklendiğinde oksitlendirici etki yaratabilir.

KAZANIN BAKIMI

Aletin normal kullanımı sırasında kazan içinde kireç birikimi olur, bu kirecin uzun süre üst üste toplanması aletin düzgün çalışmasını tehlikeye sokabilir, bu nedenle periyodik olarak temizlenmelidir.

Bu işlemi yapmak için normal olarak piyasada bulunan kireç eritici maddeler (sıvı, toz, hap vs.) kullanmayınız, toksik veya gıda maddeleri ile teması uygun olmayam maddeler içerebilirler, bu nedenle aşağıda belirtildiği gibi hareket ediniz:

⚠ Aletin tamamen soğumuş olduğunu, elektrik şebekesine takılı omadığını ve açma düğmesinin (2) dikey, "0" üzerinde olduğunu kontrol ediniz.

- Kazanın kapağını (4) saat yelkovanının aksi yönde çevirerek gevşetiniz.
- Omojenize kavanozunu (11) ölçek olarak kullanarak kazanı eşit miktarda su ve beyaz sirke karışımı ile doldurunuz.
- Kazanı asla aşırı derecede doldurmayınız, her durumda ağızdaki şeffaf contayı aşmayınız.
- En azından bir gece bırakınız.
- Karışımı boşaltıp kazanı su ile iyice çalkalayınız. Kazanı boşaltırken içinde kalmış suyun buhar deliğinden (13) çıkmasına engel olmak için parmağınızla deliği tıkayınız.

⚠ DİKKAT! Bu işlem sadece kazan tamamen soğuduğu zaman yapılmalıdır.

- Özellikle direnç gösteren veya aşırı miktarda kireç birikimi durumunda sirke oranını arttırarak işlemi tekrarlayınız.
- Kazana asla doğrudan musluktan su doldurmayınız (resim D).
- Kazana 150 ml su koyarak boş bir ısıtma devresi yaptırınız. Mama pişirme süresi gibi 30 dakikaya ayarayınız. Bu sürenin sonunda aleti soğumaya bırakınız, sonra VII.TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde gösterildiği gibi kavanozu (8) kaldırıp kalmış suyu atınız.
- Aleti soğumaya bırakınız, kavanozda kalan suyu atarak kavanozu (8), omojenize kavanozunu (11) ve bıçak grubunu (9)temizlik ve bakım bölümünün başlangıcında tarif edildiği şekilde iyice yıkayınız
- [DDD] DİKKAT! Temizleme devresinden önce kavanozu (8), pişirme sepetini (7), omojenize kavanozunu (11) ve bıçak koruyucu kılıfların (9b) her birini çıkardığınızdan emin olunuz, (bu işlemleri yapmak için KULLANIM BİLGİLERİ bölümünde belirtilen koşullara uyunuz.
- Kireç birikiminin çözülmesi işlemlerinin dönemleri ürünün kullanılmasının sıklığı ve suyun sertliğine göre değişir. Ürün ne kadar çok sık kullanılır ve/veya su ne dkadar sert olursa kireç de o kadar sık çözülmelidir.
- Yine de yukarıda belirtilen işlemleri en azından her 15 günde bir yineleyiniz.

VIII. OMOJENİZE MAMALAR İÇİN KAVANOZLAR (11)
Sağlıklı Buhar mama pişirme aletinin kutusunda omojenize mamaların saklanması ve taşınması için son derece pratik 2 küçük kavanoz da bulunmaktadır. Darbeye dayanıklı plastikten bu kavanozlar gerek buzdolabında gerek mamayı ısıtmakta kullanılabilir (Sağlıklı Buhar mama ısıtma aleti ile, "benmarı" –geleneksel yöntem- veya mikro dalga fırında).
Kavanozlar, içindeki sıvı veya mamayı ölçmek için derecelidir.
Mamayı ısıtmak için omojenize kavanozları kullanıldığı takdirde aşağıda belirtilen önerilere uyulması gerekir.

- Mama ısıtılırken kavanozların kapağını daima çıkartınız.
- Kavanozları doğrudan ocak, elektrik ocağı, alevli ateş üzerine veya fırına koymayınız.
- Omojenize mamayı bir kereden fazla ve/veya bir saatten fazla ısıtmayınız.

Isıtmanın sonunda:
• Yanmamak için kavanozu dikkatle elleyiniz (çok sıcak olabilir).

- Isıtmanın sonunda omojenize mamayı, sıcaklığını eşit şekilde dağıtmak için karıştırınız.
- Çocuğa vermeden önce mamanın çok sıcak olmadığını daima kontrol ediniz.

IX. ÇALIŞMADA ANORMALLİK
SAĞLIKLI BUHAR MAMA PİŞİRME ALETİ

- Fişin prize iyice sokulduğunu kontrol ediniz.
- Kablonun ve ürünün gözle görülür şekilde zarar görmemiş olduğunu kontrol ediniz.
- Displayın aydınlık olduğunu kontrol ediniz.
- Şeffaf kapağın (6)Kavanoza doğru şekilde takılmış olduğundan emin olunuz (çeşitli göstergelerin kullanım bilgilerinin kavanoz bölümünde tarif edildiği şekilde sıralanmış olduklarını kontrol ediniz).
- Ürün hala çalışmaadığı takdirde satın aldığınız yere başvurunuz.

BABYPAPPA'YA FAZLA VEYA ÇOK SERT GIDA MADDESİ KONULDUĞU TAKDİRDE
Kavanoza fazla miktarda ya da çok katı besin maddesi konulması bıçakların dönmesini engelleyebilir. Bu gibi durumlarda, aşağıda belirtildiği gibi hareket ediniz:

- Motoru çalıştırmakta ısrar etmeyiniz, tamir edilemeyecek şekilde zarar görebilir.
- Besleme kordonunun fişini elektrik prizinden çıkararak aleti ceryandan ayırınız.
- Kavanozu (8), kullanım bilgilerinin: kavanoz bölümünde belirtidiği şekilde çıkartarak tahtadan bir avadanlık (örneğin yemek kaşığı gibi) yardımıyla ve dikkatli bir şekilde bıçakları serbest bırakınız.
- Fazla mamayı ve/veya fazlasıyla sert yiyecekleri kavanozdan çıkartınız.

DİKKAT!
• Bıçak grubunu (9) serbest bırakmak için asla ellerinizi kavanoza (8) sokmayınız, ciddi şekilde yaralanabilirsiniz.
• Kavanoza (8) aşırı sert yiyecek maddelerinin konulması bıçakların kırılmasına ve kullanıcı için ciddi tehlikelere yol açmasına neden olabilir.

X. TEKNİK VERİLER
Model: 06560
Beslenme gerilimi 230-240 V 50~Hz
Kazan gücü: 300 W
Motor gücü: 180 W

Blenderin çalışma devirleri 10 saniye ON – 10 saniye OFF

= Yürürlükteki CE yönetmeliklerine uygun alettir.

=DİKKAT!

= bilgileri okuyunuz

= dikkat: kaynar buhar çıkışı

= ARTSANA'nın bu kullanım el kitabında kayıtlı bilgileri istediği anda ve önceden haber vermeksizin herhangi değiştirme hakkı saklıdır.

Bu el kitabının ne şekilde olursa olsun ARTSANA'nın yazılı izni olmaksızın çoğaltılması, yayımlanması, kopye edilmesi veya kısmen de olsa başka dillere çevrilmesi kesinlikle yasaktır.

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli 1, Grandate (CO) İtalya

Çin malıdır.

RUS Инструкция Cuocipapra “Здоровая Пища”

Перед использованием внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию для последующих консультаций.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ
II. СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ
III. СПЕЦИФИКАЦИЯ
IV. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ
V. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ
VI. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
VII. УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
VIII. БАНОЧКИ ДЛЯ ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ
IX. НАРУШЕНИЯ РЕЖИМА РАБОТЫ
X. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

I. ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Дорогой покупатель,
мы благодарим Вас за покупку и поздравляем за сделанный выбор; Cuocipapra “Здоровая пища” – это надёжный и идеальный кухонный электроприбор, который пригодится Вам для приготовления еды Вашему малышу в течение всего периода прикорма.
Способ приготовления еды на пару является самым натуральным. Именно поэтому Cuocipapra “Здоровая пища” готовит еду на “интенсивном пару”, чтобы как можно лучше сохранить питательную ценность продуктов, их органолептические характеристики и, самое главное, вкусовые качества.
В прилагаемом к изделию сборнике рецептов, составленном с помощью педиатров–диетологов и таких же как и Вы мам, Вы найдёте разнообразные меню и сможете выбрать для Вашего малыша те блюда, которые ему больше нравятся.
Ну а если этих рецептов будет недостаточно, Вы сможете сами придумать новые, в зависимости от вкусов Вашего ребёнка: достаточно просто выбрать те свежие и натуральные ингредиенты, которые Вы предпочитаете, а приготовить их позаботится Cuocipapra “Здоровая пища”.
Помимо этого ножи Cuocipapra “Здоровая пища” имеют специальный дизайн, что позволяет гомогенизировать продукты, уменьшая в них количество пузырьков воздуха, которые являются причиной колик у ребёнка. Вы также сможете приготовить для Вашего малыша гомогенизированное питание желаемой консистенции. Идя навстречу Вашим потребностям, мы прилагаем в упаковке практичные баночки, в которых Вы сможете хранить приготовленную еду в холодильнике. Перед кормлением достаточно подогреть её с помощью Cuocipapra “Здоровая пища”, включив режим размораживания и подогревания (при выполнени этих операций придерживаться нижеследующей инструкции).

II. СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

1 Кухонный комбайн Cuocipapra “Здоровая пища”.
1 Прозрачный контейнер для приготовления пищи.
1 Контейнер для подогревания баночек с едой.
1 Прозрачная насадка, используемая при гомогенизации и измельчении продуктов.
1 Лопатка для перекладывания приготовленной еды из чаши.
1 Инструкция по эксплуатации.
1 Сборник рецептов.
2 Баночки для хранения пищи.
2 Чехла для лезвий ножа.

III. СПЕЦИФИКАЦИЯ

1 ОСНОВАНИЕ
2 РУЧКА-ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПАРОВОЙ КАМЕРЫ/ МОТОРНОГО БЛОКА ПРИБОРА
3 СВЕТОВОЙ ДИСПЛЕЙ
4 КРЫШКА ПАРОВОЙ КАМЕРЫ
5 РУЧКА ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ ЧАШИ
6 ПРОЗРАЧНАЯ КРЫШКА ЧАШИ
7 КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВАРКИ
8 ЧАША
9 НОЖ
9a НОЖ
9b ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ ДЛЯ ЛЕЗВИЙ НОЖА
10 ЛОПАТКА
11 БАНОЧКИ ДЛЯ ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ
12 КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПОДОГРЕВАНИЯ БАНОЧЕК С ЕДОЙ
13 ОТВЕРСТИЕ ВЫХОДА ПАРА

IV.МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании любым электроприбором необходимо соблюдать следующие основные правила:

- Электропроводка помещения должна соответствовать действующим нормам безопасности.
- Включать электроприбор в розетку электросети, находящуюся в легкодоступном месте.
- Не тащить шнур питания или сам прибор, чтобы вынуть из сети штепсельную вилку.
- Этот электроприбор предназначен только для домашнего пользования. Использовать изделие только по назначению, описанному в настоящей инструкции. Любое иное применение изделия является несоответствующим его предназначению и поэтому опасным.
- Предохранять изделие от воздействия атмосферных факторов (дождя, солнца и т. д.).
- Не погружать электроприбор в воду или в иные жидкости.
- Никогда не трогать прибор мокрыми или влажными руками.
- Если электроприбор случайно упал в воду, не дотрагиваться до него, немедленно вынуть из сети штепсельную вилку, не пользоваться прибором, а обратиться к квалифицированным техникам или в Artsana S.p.A.
- При поломке и/или плохом функционировании изделия вынуть штепсельную вилку из сети, не пытаться самим отремонтировать электроприбор, а обратиться к квалифицированным техникам или в Artsana S.p.A.

• Перед использованием электроприбора убедитесь, что изделие и его компоненты не повреждены. В противном случае не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному персоналу или в пункт продажи.
• Убедитесь, что напряжение и частота электроприбора (см. данные на табличке под прибором) соответствует напряжению электросети.

Внимание: из соображений безопасности электропроводка помещения должна иметь надёжное заземление.

• Прежде чем переставить, почистить, отремонтировать или оставить на хранение электроприбор, а также в интервалах при использовании убедитесь, что он выключен из сети и полностью охлаждён.
• Ставить электроприбор только на ровные и устойчивые поверхности, никогда не оставлять вблизи и не ставить на горячие поверхности, газовые и электрические

плиты или на легкоповреждаемые поверхности, а также в доступном для детей месте.
- Никогда не оставляйте без присмотра работающий электроприбор.
- Каждый раз перед использованием проверяйте, чтобы все компоненты электроприбора (в особенности прозрачная чаша и основание) были правильно собраны.
- Не рекомендуется использовать прибор для измельчения особо твёрдых продуктов, например, ещё замороженных, так как нож может поломаться.

⚠ В режиме подогревания и варки на пару из чаши выходит горячий пар, который может причинить ожоги, а паровая камера, контейнер и все элементы, находящиеся в контакте с паром, могут очень сильно нагреться: будьте всегда очень внимательны и осторожны при обращении с электроприбором.

- Не открывать или не пытаться открыть крышки паровой камеры и чаши во время работы электроприбора.
- Будьте всегда максимально внимательны и осторожны при обращении с ножом, так как его лезвия очень остры. Прежде чем прикоснуться к ножу, всегда выключайте из розетки электроприбор.
- Во избежание окисления лезвий сразу же после использования хорошо вымыть нож и аккуратно вытереть его.
- Открыть прибор можно только с помощью специальных инструментов. Если необходимо заменить питающий кабель, обращайтесь только к квалифицированным техникам или в Artsana S.p.A.
- Неправильный ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом может нанести ущерб и привести к несчастным случаям.
- Упаковочный материал изнашиваемых принадлежностей и/или вышедший из строя электроприбор выбрасывать только в контейнеры для дифференцированного сбора отходов в соответствии с действующими специальными законодательствами в вашей стране.
- Электроприбор соответствует требованиям надлежащих директив CE и последующим поправкам.
- Это изделие, его компоненты и элементы упаковки (пластиковые пакеты, картонные коробки и пр.) не являются игрушками: держать их вдали от детей, так как они представляют собой потенциальный источник опасности.

Настоящее устройство не предназначено для использования лицами (включая детей), с ограниченными физическими или умственными возможностями, с ограниченными способностями к восприятию или без надлежащего опыта и знаний. Если только они не были обучены использованию данного устройства лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны быть под надзором, для гарантии того, что они не играют с устройством.

V. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ: вынуть из упаковки прибор и его компоненты, а также инструкцию по эксплуатации, сборник рецептов и правила безопасности, которые необходимо прочесть и сохранить для последующих консультаций.

⚠ ВАЖНО ПОМНИТЬ: любое изделие, предназначенное для пищевых продуктов, необходимо всегда аккуратно вымыть перед первым использованием и сразу после каждого использования.

Аккуратно вымыть все компоненты из пластика, кроме основания (1).

Для того, чтобы очистить паровую камеру, перед первым использованием рекомендуется подготовить прибор как указано в разделе VI. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, и выполнить вхолостую цикл подогревания, налив в паровую камеру 150 мл питьевой воды из-под крана. Установить время варки 30 минут. По окончании времени варки дать электроприбору остыть и затем снять с основания чашу (8), вылить из неё оставшуюся воду. Прежде чем почистить изделие, убедитесь, что из чаши (8) вынуты находящиеся внутри компоненты, за исключением контейнера для варки (7).

⚠ ВНИМАНИЕ! по окончании цикла подогревания электроприбор может быть очень горячим, поэтому будьте всегда крайне внимательны.

VI. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЧАША

Как разблокировать и снять с основания (1) чашу (8):

i. Установить выключатель (2) в центральном положении напротив "0".

⚠ Примечание: из соображений безопасности чашу (8) с крышкой можно снять с основания только тогда, когда выключатель установлен в положении "0".

ii. Повернуть ручку фиксирования чаши (5) против часовой стрелки (рис. C1) и снять чашу с основания (8), вынимая и потянув её назад (рис. A).

Как открыть прозрачную крышку чаши (6):

i. Снимите прозрачную крышку чаши (6), приподняв её.

Как закрыть чашу крышкой:

i. Установить крышку на чаше (6) так, чтобы совпали отметки-ориентиры (рис. B).

Как укрепить чашу с крышкой на основании:

i. Держите чашу за ручку и вставьте её в основание так, как изображено на рис. A, следя за тем, чтобы её дно было хорошо введено в специально предназначенное место (если чаша правильно расположена, то она фиксируется на специальном возвышении на основании).

ii. Поверните ручку фиксирования (5) по ходу часовой стрелки (рис. C2), чтобы заблокировать чашу (8).

⚠ ВНИМАНИЕ!Из соображений безопасности электроприбор не должен включаться, если:

1) контейнер для варки (7) или контейнер для подогревания баночек с едой (12) не вставлены в чашу (8);
2) прозрачная крышка чаши (6) неправильно помещена на чаше (8);
3) чаша (8) установлена неправильно на основании (1).

⚠ НОЖ

Как убрать нож (9) из чаши (8):

Как укрепить нож (9) в чаше (8):

i. Проверьте, чтобы на нож (9) не были надеты защитные чехлы (9b).

ii. Осторожно держите рукой нож (9) и введите его в чашу (8), стараясь надеть его строго по центру на металлический стержень, который выступает на дне чаши (8).

Как убрать нож (9) из чаши (8):

i. Выньте нож (9) из чаши (8), приподняв его.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Будьте всегда максимально внимательны и осторожны при обращении с ножом, так как его лезвия очень остры. Когда нож не вставлен в чашу, надевайте на его лезвия защитные чехлы (9b) и держите нож в надежном и недоступном для детей месте.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:

- с лезвий ножа снят чехол (9b);
- нож (9) правильно укреплён в чаше (8);
- чаша (8) правильно заблокирована на основании (1), (ручка фиксирования чаши (5) должна быть правильно заблокирована в закрытом положении (рис. C2).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ
ВАРКА НА ПАРУ

Cuocipapра "Здоровая пища" готовит на пару овощи, фрукты, мясо, рыбу, рис и т. д. Способ приготовления на интенсивном пару, при котором поток пара направляется в контейнер с продуктами и удерживается там, идеален в период прикорма ребёнка, так как позволяет сохранить в продуктах белки и витамины.

Прцесс варки автоматически прекращается, когда в паровой камере заканчивается вода.

Время варки указано в прилагаемом сборнике рецептов.

⚠ Убедиться, что прибор выключен из электросети и выключатель установлен в вертикальном положении напротив "0".

- Отвинтить крышку паровой камеры (4), поворачивая её против часовой стрелки, и приподнять её.
- Используя баночку для гомогенизированных продуктов (11) в качестве дозатора, налить воду в паровую камеру.

⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не наливать в паровую камеру воду напосредственно из-под крана (рис. D).

- Никогда не наливать очень большое количество воды в паровую камеру, и в любом случае уровень воды не должен превышать прокладку, расположенную около отверстия.
- Поворачивая крышку паровой камеры по ходу часовой стрелки, закрыть её до упора.
- Снять с основания (1) чашу (8) и открыть прозрачную крышку (6).
- Вынуть из чаши (8) контейнер для варки (7).
- Положить нарезанные кубиками или кольцами продукты в контейнер для варки (7), стараясь не переполнять его сверх меры. Не рекомендуется прессовать продукты, которые не должны выступать через верхний край контейнера.
- Ввести контейнер (7) в чашу (8) и закрыть крышкой (6), затем укрепить чашу (8) к основанию (1), как описано в параграфе "ЧАША".
- Вставить вилку в розетку электросети; после чего загорится дисплей (3), на котором будут видны цифры "00" - это указывает на то, что прибор подключён к электросети и готов к работе.

⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не включать режим варки, если контейнер для продуктов (7) не введён в чашу (8).

- Установить желаемое время варки с помощью специальных кнопок (▲, чтобы увеличить время варки; ▼, чтобы уменьшить). Время варки может варьировать от 1 до максимум 30 минут (если время варки не программируется, то Cuocipapра "Здоровая пища" автоматически устанавливает время варки 30 минут).
- Выбрать режим "пароварка", повернув выключатель (5) налево: на дисплее (3) появится знак, указывающий, что включена паровая камера, и одновременно будет указано время, которое остаётся до окончания цикла варки.
- Процесс варки прекратится автоматически, когда остановится обратный отсчёт времени: когда это произойдёт, Cuocipapра "Здоровая пища" издаст акустический сигнал (5 "бип" один за другим), а на дисплее (3) замигает знак.
- Если вода в паровой камере закончится до истечения запрограммированного времени варки, Cuocipapра "Здоровая пища" автоматически остановит процесс варки, издавая акустический сигнал тревоги (непрерывный "бип" в течение 10 секунд): на дисплее выключится знак, который указывает на процесс варки, и замигает знак "добавить воду", а также время, оставшееся до окончания цикла варки, запрограммированное вначале.
- Если в процессе варки необходимо изменить запрограммированное время, достаточно просто нажать на кнопки ▲, (чтобы увеличить) или ▼ (чтобы уменьшить), по вашему усмотрению (никогда не превышать 30 минут).
- По окончании варки установить выключатель (2) в центральном положении напротив "0".
- Вынуть вилку из розетки электросети.
- Снять чашу (8) с основания (2) и открыть прозрачную крышку (6), при этом будьте очень внимательны и осторожны, так как они могут быть очень горячими (см. параграф "ЧАША").
- Вынуть контейнер для варки (7) из чаши (8): будьте очень внимательны, так как он может быть очень горячим; рекомендуется использовать кухонную рукавичку для духовки или прихватку.
- Сохранить и/или вылить воду, которая осталась на дне чаши после варки, в зависимости от рецепта или вашего личного вкуса.

⚠ Внимание: для того, чтобы вылить оставшуюся на дне чаше воду, подождать до тех пор, пока прибор полностью не остынет (особенно паровая камера). В момент выливания воды из паровой камеры избегать, чтобы оставшаяся в нем жидкость выходила из отверстия для выхода пара (13), для этого закройте его, с помощью пальца.

⚠ ВНИМАНИЕ
данная операция может осуществляться только когда паровая камера будет полностью остывшей.

ГОМОГЕНИЗАЦИЯ

Cuocipapра "Здоровая пища" позволяет гомогенизировать все продукты, которые обычно используются в период прикорма: фрукты, овощи, мясо, рыбу, рис и т. д.

Ножи Cuocipapра "Здоровая пища" имеют специальный дизайн, что позволяет гомогенизировать продукты, уменьшая в них количество пузырьков воздуха, которые являются причиной колик у ребёнка.

⚠ Убедиться, что прибор выключен из электросети и выключатель (2) установлен в вертикальном положении напротив "0".

- Снять с основания (1) чашу (8) и открыть крышку (6) (см. параграф "ЧАША").
- Вынуть контейнер для варки (7) из чаши (8) (если он горячий, обращаться с ним осторожно, как описано в параграфе "ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ").
- Убедиться, что введён нож (9), что он правильно установлен и что с лезвий ножа снят защитный чехол (9b) (см. параграф НОЖ).
- Положить нарезанные кубиками или кольцами продукты в чашу (8).

⚠ ВНИМАНИЕ! Чтобы обеспечить правильное функционирование электроприбора, никогда не помещать в чашу (8) твёрдые продукты (например, замороженные), а также количество продуктов, которое превышает содержимое в контейнере для варки.

- Установить прозрачную крышку (6) на чаше (8) и установить чашу на основании (1) (см. параграф "ЧАША").
- Вставить вилку в розетку электросети; после чего загорится дисплей (3), на котором будут видны цифры "00" - это указывает на то, что прибор подключён к электросети и готов к работе.
- Выбрать режим "гомогенизация", повернув выключатель (2) до упора направо; справа на дисплее (3) загорится красный световой индикатор, указывающий, что включен нож (9a).

Чтобы измельчить продукты до желаемой консистенции, необходимо держать выключатель (2) в этом положении примерно в течение 10 секунд, и поворачивая его в вертикальное положение примерно на 10 секунд, чтобы сделать паузу между включениями ножа (при включении ножа не превышать указанное время). Повторить несколько раз вышеописанную операцию до получения желаемой консистенции продуктов, добавляя по необходимости жидкость.

- Чтобы переложить смесь из чаши (8), пользуйтесь удобной лопаткой (10), прилагаемой к данному изделию. Не перекладывайте еду руками, чтобы не порезаться о нож, так как его лезвия очень остры.

Рекомендуется всегда перемешивать еду и проверять её температуру, прежде чем дать её ребёнку.

ПОДОГРЕВАНИЕ И РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Cuocipapra "Здоровая пища", благодаря режиму "интенсивный пар", позволяет также подогреть и разморозить ранее приготовленную еду. Если необходимо подогреть еду, хранящуюся в баночке

- Чтобы подогреть еду с помощью Cuocipapra "Здоровая пища", следуйте инструкции, изложенной в параграфе "ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ". В частности: а) необходимо поместить в контейнер для подогревания баночек (12) баночку с гомогенизированной едой (11) без крышки; б) вставить контейнер для подогревания баночек с находящейся внутри баночкой внутрь пустой чаши, стараясь установить сторого по центру стержень на дне чаши в специально предназначенное место под контейнером для подогревания баночек. Не рекомендуется ставить баночки, которые выше контейнера для подогревания.
- Примечание: количество воды, которое необходимо налить в паровую камеру, зависит от температуры и количества продуктов, которые нужно подогреть. Тем не менее следует придерживаться следующих общих указаний:

- Подогревание: чтобы подогреть 80 г продуктов, потребуются примерно 15 минут; чтобы подогреть 120 г продуктов, потребуются примерно 20 минут; если баночки с едой только что вынуты из холодильника, потребуется вдвое больше времени.
- Размораживание: запрограммировать время варки приблизительно на 20 минут; в зависимости от компактности и количества продуктов эту операцию возможно придётся повторить. После размораживания еду можно приготовить / подогреть, следуя соответствующим параграфам инструкции.

- По окончании цикла подогрева вынуть баночку из контейнера для подогревания - при этом будьте всегда очень осторожны, так как баночка и её содержимое могут быть очень горячими, с этой целью рекомендуется использовать кухонную рукавичку или прихватки для духовки.

Если необходимо подогреть еду в кусочках

- Чтобы подогреть еду в кусочках, подготовьте электроприбор Cuocipapra "Здоровая пища" в соответствии с инструкцией, изложенной в параграфе "ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ". Время подогрева такое же, которое указано для подогревания еды, хранящейся в баночке.

ВНИМАНИЕ! Исходя из биологических критериев и из соображений гигиены, никогда не подогревать пищу более одного раза или дольше одного часа.

VII. УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы правильно почистить Cuocipapra "Здоровая пища", необходимо разъединить чашу (8) и все аксессуары от основания (1).

ВНИМАНИЕ! Никогда не мочить и не погружать в воду и иные жидкости основание (1) и не оставлять его под проточной водой.

УХОД ЗА ОСНОВАНИЕМ / ПАРОВОЙ КАМЕРОЙ / МОТОРНЫМ БЛОКОМ:

- Отключить прибор от элекросети, вынув штепсельную вилку из розетки.
- Оставить электроприбор охладиться.
- Чистить электроприбор только влажной тканью.
- Не мыть основание (1) в посудомоечной машине, под проточной водой и не погружать ее в жидкость.

УХОД ЗА ЧАШЕЙ И ПЛАСТМАССОВЫМИ АКСЕССУАРАМИ

- Чашу (8) и пластмассовые аксессуары (крышку, контейнер, ручку, лопатку, баночки для гомогенизированных продуктов и контейнер для подогревания баночек) можно мыть руками обычным моющим средством для посуды (не использовать абразивные моющие средства).

Прежде чем вымыть чашу (8), рекомендуется вынуть из неё нож (9) и другие возможные компоненты, которые могут находиться внутри.

УХОД ЗА НОЖОМ

- Чтобы избежать/уменьшить вероятность окисления/коррозии лезвий, необходимо сразу же после использования хорошо вымыть нож (9).
- Прежде чем вынуть нож (9) из чаши (8), необходимо обильно ополоснуть его и очистить от остатков еды.
- Вынуть нож (9), следуя указаниям, изложенным в инструкции по эксплуатации в параграфе "НОЖ".
- Снять каждый защитный чехол с лезвий (9b) (если они надеты).

Осторожно, чтобы не порезаться, вымыть лезвия (9a) водой и мылом или нейтральным моющим средством. Агрессивные моющие средства, такие как отбеливатель или разбавленный раствор гипохлорита натрия, могут оказать коррозионное действие на состав стали, отчего лезвие покрывается пятнами и непоправимо окисляется.

Категорически противопоказано применение моющих средств, содержащих хлор или его компоненты.

- Обильно ополоснуть проточной водой и вытереть мягкой (неабразивной) тканью.
- Не рекомендуется мыть ножи в посудомоечной машине, влажная среда которой совместно с наличием солей может вызвать коррозионное действие.

УХОД ЗА ПАРОВОЙ КАМЕРОЙ

При обычном использовании электроприбора внутри паровой камеры образуется накипь, которая, накопившись, может компрометировать нормальное функционирование прибора. Поэтому необходимо периодически удалять её.
Не использовать при этом декальцифицирующие продукты (жидкости, порошки, таблетки и т. п.), которые обычно очень распространены в торговле, так как они могут содержать в себе токсичные или непредназначенные для контакта с пищевыми продуктами вещества, а выполнить нижеследующее:

• Убедиться, что прибор полностью остыл и выключен из электросети и выключатель (2) установлен в вертикальном положении напротив „0".

- Отвинтить крышку паровой камеры (4), поворачивая её против часовой стрелки.
- Используя баночку для гомогенизированных продуктов (11) в качестве дозатора, налить в паровую камеру в равной пропорции воду и белый уксус.

- Никогда не наливать очень большое количество жидкости в паровую камеру, и в любом случае уровень жидкости не должен превышать прокладку, расположенную около отверстия.
- Оставить раствор на одну ночь.
- Вылить жидкость из паровой камеры и ополоснуть её водой. В момент выливания воды из паровой камеры избегать, чтобы оставшаяся в нем жидкость выходила из отверстия для выхода пара (13), для этого закройте его, с помощью пальца.

⚠ ВНИМАНИЕ! данная операция может осуществляться только когда паровая камера будет полностью остывшей.

- Если накипь очень обильная, повторить операцию, увеличив количество уксуса.
- Никогда не наливать в паровую камеру воду непосредственно из-под крана (рис. I).
- Налить в паровую камеру около 150 мл воды и выполнить вхолостую режим подогрева. По окончании варки оставить прибор охладиться, затем снять чашу (8), вылить оставшуюся в чаше воду, как указано вначале раздела VII. „Уход и техобслуживание".
- Оставить прибор охладиться, вылить из чаши остатки воды, после чего вымыть чашу (8), баночку для гомогенизированных продуктов (11) и нож (9), как указано вначале раздела „Уход и техобслуживание".
- Периодичность удаления накипи зависит от того, как часто Вы пользуетесь электроприбором и от жёсткости воды. Чем чаще Вы пользуетесь электроприбором и/или чем жёстче вода, тем чаще необходимо удалять накипь.
- В любом случае рекомендуется выполнять подобную операцию через каждые 15 дней.

VIII. БАНОЧКИ ДЛЯ ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ (11)

К Cuocipapra "Здоровая пища" прилагаются 2 практичные баночки для хранения и перевозки гомогенизированных продуктов. Эти баночки изготовлены из ударопрочного пластика и их можно использовать как для хранения еды в холодильнике, так и для подогрева (с помощью Cuocipapra "Здоровая пища", на водяной бане (традиционным способом), а также в микроволновой печи).
Баночки имеют мерную шкалу, чтобы определить количество содержимой в ней еды или жидкости.
При подогревании гомогенизированного питания в баночках следует придерживаться следующих общих указаний:

⚠ • При подогревании еды всегда снимать крышку с баночки.

- Не ставить баночку непосредственно на нагревательную плиту, на открытое пламя или в духовку.
- Не подогревать гомогенизированные продукты более одного раза и/или дольше одного часа.

⚠ По окончании подогревания:
• Осторожно обращаться с баночкой, чтобы не обжечься, так как она может быть очень горячей.
• Всегда перемешивать гомогенизированные продукты, чтобы их температура стала равномерной.
• Всегда контролировать температуру еды, прежде чем дать её ребёнку.

IX. НАРУШЕНИЯ РЕЖИМА РАБОТЫ
ЕСЛИ CUOCIPAPRA "ЗДОРОВАЯ ПИЩА" НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ:

- Проверить, правильно ли вставлена штепсельная вилка в розетку.
- Проверить состояние шнура и самого изделия - возможно они повреждены.
- Проверить, включился ли дисплей.
- Проверить, правильно ли установлена чаша (8) на основании (1) (убедиться, что все отметки расположены строго по линии, как описано в разделе "Инструкция по эксплуатации", параграф "Чаша").
- Проверить, правильно ли закрыта чаша прозрачной крышкой (6) (убедиться, что все условные обозначения расположены строго по линии, как описано в разделе "Инструкция по эксплуатации", параграф "Чаша").
- Проверить, правильно ли повёрнута ручка фиксирования чаши (5) (как описано в разделе "Инструкция по эксплуатации", параграф "Чаша").
- Если электроприбор всё равно не работает, обратиться в пункт продажи.

ОЧЕНЬ МНОГО ПРОДУКТОВ ИЛИ ОЧЕНЬ ТВЁРДЫЕ ПРОДУКТЫ В ЧАШЕ CUOCIPAPRA "ЗДОРОВАЯ ПИЩА"

Чрезмерное количество продуктов в чаше или очень твёрдые продукты могут заблокировать вращение ножа, если такое произойдёт:

- Не настаивать на включении прибора, так как это может привести к серьёзной поломке двигателя.
- Вынуть из сети штепсельную вилку.
- Снять чашу (8), следуя указаниям, изложенным в инструкции по эксплуатации в параграфе "Чаша", и с помощью кухонного деревянного предмета (например, ложки) разблокировать нож.
- Выложить из чаши излишек продуктов и/или полностью убрать из неё очень твёрдые продукты.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Не рекомендуется помещать руки в чашу (8), чтобы разблокировать нож (9), так как вы можете серьёзно пораниться.

- Не класть в чашу (8) особо твёрдые продукты, так как нож может поломаться и подвергнуть Вас опасности.

X. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: 06560
Напряжение питания: 230-240 V ~50Hz
Мощность бойлера: 300 W
Мощность двигателя: 175 W
Циклы работы миксера: 10 сек. ON – 10 сек. OFF

CE = Электроприбор соответствует требованиям надлежащих директив CE.

⚠ = ВНИМАНИЕ!

= Прочтите инструкцию.

= ВНИМАНИЕ: выход горячего пара.

= Не выбрасывать настоящее изделие вместе с обычными бытовыми отходами, а пользоваться контейнерами для дифференцированного сбора отходов в соответствии с действующими законодательствами.

ARTSANA оставляет за собой право в любой момент и без предупреждения изменить текст настоящей инструкции по эксплуатации.
Категорически запрещено любое воспроизведение, распространение, перепечатывание, а также перевод, даже частичный, на другой язык настоящей инструкции без письменного разрешения со стороны ARTSANA.
Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli 1, Grandate (CO) – Italy www.chicco.com – Made in China

Cod. 46 70601 000 000

Rev. 00-07-071119

FI 74508.L.2

Artsana S.p.A. - Via Saldarini Catelli 1 - 22070 Grandate (CO) Italy
www.chicco.com